日本游学小结

（李元阳，1431319，14食品科学与工程1班）

这个暑假我参加了赴日游学项目，此次游学时长14天，从7月31日到8月14日为止。这14天内我们从上海出发前往东京，稍作停留后乘坐新干线前往北海道函馆，再途径岩手、盛冈，最后回到东京，乘坐飞机飞回上海结束旅程。

在东京逗留期间，我们参观了东京海洋大学、东京大学和筑地鱼市场。在东京海洋大学，我们参观了作为交流生的学长的实验室，主题是研究鱼在什么环境下繁殖能力最好，学长在实验对象鱼的身上安装了自制的光传感器，可以24小时监控鱼的身体状况，再将其放入ph不同的水环境中观察，得出最利于鱼生长的环境；在筑地鱼市场内，我们看到了各式各样独居日式风味的海鲜生食；而在东京大学，我们有幸遇到了带队的卢老师在日本的导师，一起听讲了由东京大学学生为我们解说的关于鱼类的讲座。

8月3日下午，我们从东京出发前往函馆，当晚居住在临近北海道大学的旅馆内，我与两位同行伙伴一同入住和室，获得了别样的居住体验。第二天，我们就在北海道大学开始了正式的修学课程。为教学方便，我们25位学生被分成了五个小组，我被分到了Green Crab组，与三位学姐和严淑芬学妹一同学习。首节课上，老师向我们大体介绍了函馆的水产品发展历史和现状，而后我们坐出租车前往海边参观了日本的渔船，并在研究所内听取了有关于昆布及章鱼乌贼的区别的讲座。晚上我们在北海道大学与其他留学生一起进行了交流会，我也与一位韩国留学生用日语夹杂着英语渐渐交流了起来，即使语言上不能做到完全互通，但能有这样一个了解异国风情的机会也是难能可贵的。第二天，我们早晨驱车前往鱿鱼加工厂参观，近距离观看了鱿鱼从质量检测到加工、包装、冷藏、装箱等一系列的工序，不仅感叹这些工序的严密性和高效性。在函馆的第三天，我们清晨前往鱼市场观看叫卖。一箱箱各类新鲜捕捞上来的鱼类摆放在地上，一个人在这些待拍商品间念着只有买卖双方才能听懂的话语，只一会就确定了竞拍成功者，继而又风风火火地赶往下一处进行竞拍。中午我们尝试亲手制作了刺身拼盘和鱿鱼饭，那边的老师傅为我们讲解了这些食品的具体制作方式并告诉我们拼盘的审美标准。整个制作过程虽然简单我们也乐在其中。午餐结束之后我们赶回北海道大学赶制ppt准备这三天学习的总结报告。

离开了函馆之后，我们再次乘坐新干线来到了岩手大学。第一天我们和岩手大学留学的学长在休息室中进行了畅谈，他讲述了很多关于他独自一人生活在国外的体验，也给了我们许多关于出国考研等方面的建议，让我觉得受益匪浅；当晚，我们与一些岩手大学的日本同学们一同居住在岩手大学校内，虽然没有空调等设备，但山中夜晚的清凉也还是让我们安然入睡了。在岩手大学我们主要学习的内容是水产业的可持续发展，讲师以鲨鱼制成的鱼翅为例，告诉我们这些动物生长周期长，生育能力低下，而我们对这些食品的需求量又超出了其所能承受的范围，从而导致了物种数量的锐减，进而提出了关键词“utilization”。我认为这堂课的内容引人深思且贴近生活，我们目前在这方面的意识还太过于薄弱，没能完全利用好鲨鱼个体的经济价值，才会导致了过度捕捞的现象，所以我认为提高个体的经济效益，更多地研究鲨鱼，并向普通民众科普宣传，养成大众的生态保护意识，抑制不必要的消费欲望，才能在保持生态平衡的条件下同时获得较好的经济效益。为此，我们小组就鲨鱼的经济效益这点展开研究讨论，制作了ppt并进行演讲，总结了我们对这堂课的感悟。在岩手县，我们还体验了大山环绕下的农家和式餐点；参观了铁的历史馆，看到了日本铁器的发展史，部分同学还亲手尝试了铸铁，感受到了铸铁工艺的魅力。

最后两天，我们在岩手做了关于整次游学的总结报告，我们组由黄丹青学姐为大家献上了精彩的演讲；之后在盛冈站旁的旅馆逗留一夜，第二天便乘坐新干线返回东京，直奔成田机场，结束了这次愉快的游学之旅。  
 除了以上这些安排在行程内的课程以外，我也在自由活动时间里观看了不少日本的风景名胜。从东京六本木之丘的顶楼俯瞰整个东京的夜景，东京铁塔为灯光摇曳的街道增添了一抹亮丽的红色，而不远处的一处棒球场为摩肩接踵的楼房舒缓了节奏一般静静地闪着照明灯，整个城市布局协调优美，与上海也有几分相似；秋叶原则汇聚了日本强大的动漫产业，偶尔放松心情沉迷于此，也能感受到非比寻常的魄力和生命力；千代田区的皇都则与周围的高楼大厦形成鲜明对比，即使有游客来往，也丝毫掩盖不住它禁城般的威严感、压迫感；函馆的夏日祭让我感受到了日本的传统文化，精彩的表演伴随着观众们阵阵喝彩显得格外热闹。街边各式小吃摊店里，章鱼烧、炒面、各式肉串等零嘴也是琳琅满目、香气诱人，路上偶尔走过三三两两穿着各色花纹和服的女生，也为祭奠增添了浓郁的气氛；而在岩手，我们也终于获得了在海边休闲片刻的时光，层层浪花拍击着沙滩，激起一阵阵浪花的回声…这些美丽的邂逅也为游学之旅增添了不少趣味和光彩。

日本之行随已结束，但通过这次日本游学项目，我切身感受到的中日食品文化差异以及日本人对食品行业上的严谨和实诚却让我思绪联翩。众所周知，中国餐饮文化历史悠久，菜肴在烹饪中有许多流派。鲁、川、苏、粤四大菜系形成历史较早，后来，浙、闽、湘、等地方菜也逐渐出名，于是形成了我国的“八大菜系”，即苏菜、闽菜、川菜、鲁菜、粤菜、湘菜、浙菜、徽菜。汉族发明了炒(爆、熘)、烧(焖、煨、烩、卤)、煎(溻、贴)、炸(烹)、煮(氽、炖、煲)、蒸、烤(腌、熏、风干)、凉拌、淋等烹饪方式，又向其他民族学习了扒、涮等方式，用来制作各种菜肴。经历代名厨传承至今，形成了各具特色的菜系：除影响较大的鲁菜（山东）、川菜（四川）、苏菜（江苏）、粤菜（广东）、浙菜（浙江）、闽菜（福建）、湘菜（湖南）、徽菜（安徽）八大菜系外，还有东北菜（东北）、赣菜（江西）、京菜（北京）、冀菜（河北）、鄂菜（湖北）、本帮菜（上海）、客家菜、清真菜等地方特色菜系，代表了各地色、香、味、形俱佳的传统特色烹饪技艺。而日式料理则不同。日本和食要求色自然、味鲜美、形多样、器精良，而且材料和调理法重视季节感。日本料理烹调的特色着重自然的原味，不容置疑的，[原味]是日本料理首要的精神。其烹调方式，十分细腻精致，从数小时慢火熬制的高汤、调味与烹调手法，均以保留食物的原味为前提。日本料理的美味秘诀，基本上是以糖、醋、味精、酱油、[柴鱼](http://baike.baidu.com/view/224081.htm)、昆布等为主要的调味料，除了品尝香味以外，味觉，触觉、视觉、嗅觉等亦不容忽视。除了以上烹调色以外，吃也有学问，一定要[热的料理趁热吃]、[冰的料理趁冰吃]如此便能够在口感、时间与料理食材上才能相互辉映，达到百分之百的绝妙口感。日本料理是用眼睛品尝的料理，更准确应该是用五感来品尝的料理。然后说到能尝到什么味道，首先是五味。五味可能同[中国料理](http://baike.baidu.com/view/1451632.htm)相同，甜酸苦辣咸。并且料理还需具备五色，黑白赤[黄青](http://baike.baidu.com/view/842334.htm)。五色齐全之后，还需考虑营养均衡。日本料理由五种基本的调理法构成即：切、煮、烤、蒸、炸。和中国料理相比，日本料理的烹饪法比较单纯。日本料理是把季节感浓郁的素材以五味（实为六味，第六种味道-淡。淡则是要求把原材料的原味充分的牵引出来。）、五色、五法为基础，用五感来品尝的料理。

这些区别也许源于气候上的差异，也可能源于长期隔离海岛与内陆四通八达的地形差异。两者各有其优，其中我认为中国能从日本那里学到的可能就是对食品质量上的高标准严要求。日本的餐桌上经常会出现大量的生食，这是他们的口味，但也同时体现了他们对食品质量的安心，这份安心源于正确的处理方式和有效的监控。日本的涉及到农产品及食品安全的代表性法律制度有 《 农药取缔法》（ 1948公布）和 《 食品卫生法 》 （1947年公布）。农林水产省所管的 《 农药取缔法 》 目的是，设置农药的登记制度的同时，通过限制出售和使用，正确制定农药的质量和安全性以及使用量，并以此保障农业生产的稳定和国民健康。只有登记过的农药才可以出售和使用。 一方面， 关系到消费者健康的农产品残留农药的安全标准在厚生劳动省所管的《食品卫生法》里制定。 《 食品卫生法 》 是以防止饮食引起的危害的发生，促进食品卫生的提高为目的的法律。根据其第 7条制定的食品规格之一就是农药残留标准。农药残留标准，到 1991年为止只对26种农药，53品种农产品制定了残留标准指数。而1992年以后不断地扩大农产品残留农药标准的范围，到2001年3月时已经对214种农药，约130品种农产品按每品种制定了8,000个以上的标准指数。这些标准适用于日本国内市场上流通的国产和进口农产品及加工食品。这些标准对于日本国内的农产品生产者来说在国家和地方以及企业的技术与价格支持下没有影响。但对于国外的，特别是技术力量不够雄厚的生产者来说是一道难关。因为食品出口国在生产管理上基本上采用WTO协定里的SPS协定（《关于植物卫生检疫措施适用的协定》）所定的国际标准控制出口农产品的农药使用量。而日本的农药残留标准比国际标准严格得多。日本提高农药残留标准的直接目的是防止对国内农畜产业有恶劣影响的有害病虫或传染性疾病等的从海外侵入，而确保农产品食品的安全性是成了其间接的目的。这在食品安全性越来越被重视的社会风气下引起了争论。因此在2003年制定的《食品安全基本法》里将 《食品卫生法》的目的要从确保食品 卫生改为确保食品安全，同时明确了国家和地方政府在食品安全方面应负的责任。日本对于国内产的农产品与食品的安全管理上，有上述法规之外还有 JAS法（《农林物资规格化与质量表示正规化的法律》，1950年制定，1970年修改，1999年全面推广实施）。JAS法是以JAS规格和食品表示两部内容组成。JAS法的内容，不仅确保了农林产品与食品的安全性，还为消费者能够简单明了地掌握到食品的有关质量等信息提供了方便。自2001年以来，日本在JAS法的基础上，开始试行并推广农产品与食品的追踪系统。该系统给农产品与食品戴上生产者(产地)、使用农药、加工厂家、原材料、经过流通环节与其所有阶段的日期等信息。也就是给农产品和食品戴上“身份证”。借助于追踪系统能够迅速查到食品在生产、加工、流通等各个阶段使用原材料的来源与制造的厂家以及销售商店等记录，同时也能够追踪掌握到食品的所在阶段。这不仅在食品的安全性和质量以及表示等方面能够得到消费者的信赖，在发生食品安全事故时也能够及时查出事故的原因并为追踪有问题的食品以及将其回收上起到重要作用。该系统2003年开始对牛肉已经实施。中国内地经常曝光的食品中毒事件也正来源于监管的不利和处理上的懈怠。这方面上确实有着很大的提升空间。

日本的物价虽高，但在食品上处处体现着诚意。举例说明，我在游学期间曾食用了日本便利店中卖的咖喱味方便面。打开一看，小小的方便面盒中居然满是货真价实的肉片和土豆，这实在让我有些吃惊。试想当一个工薪阶级的人完成一天的工作回到家时，若恰逢家中无人做饭，到附近的便利店中买一盒便当回家，也能尝到十足的美味，这是多么幸福的一件事啊。我能感受到这些美好的心意被包裹在各式包装中散布在整个日本食品行业中。  
 作为一个大二的学生，我的知识储备量还远远不足，看着那么多学姐学长们精心制作的实验，我也时而会感到目不暇接，但这次游学对我来说更为重要的是获得了很多崭新的体验，同时让我对自己今后的发展路线有了一定的想法。我要感谢给予我这次游学机会的老师们，以及和我一同赴日游学的同学们，与你们共同度过的这14天是一次难忘、愉快而又宝贵的体验。我想这次游学中所获得的所思所感，也定会在我今后的路上发挥出其应有的价值。