日本游学总结

（13食安一班 李静 学号：1331511）

2016年7月31日启程到达日本。第一次出国带着紧张和好奇开始了这次为期14天的游学生活。（学习、生活、文化）

**学习篇**

来日本参观了4所大学：东京海洋大学、东京大学、北海道大学水产部以及岩手大学。总的下来，就是日本大学独特的招生方式以及大学生的学习生活------体验。高中生们通过大学开放日来了解大学的研究室、生活以及社团。大学会开放一些实验室并安排学长学姐们为想要报考的学生细心讲解实验室研究的方向以及成果，有的甚至实验室的导师也会到现场进行讲解，并与其进行交流，这是一件非常开心的事，但是由于语言不好所以我不能直接与他们进行沟通这是我游学中最难过的事，深深地知道了语言的重要性（不管是英语还是日语）。

通过这样的方式能够让他们更加明确自己上大学的目的以及为自己的大学生活设定一个目标。日本大学生的学习相较于国内更具有自主性和主动性。而且他们更加的独立，由于早早的进入社会进行半工半读的学习状态，这样的社会大环境让他们更加成熟，对未来也有自己的计划和安排。日本是个岛国，而且水产品的食用量大，而且与我专业相关性比较大，因此我关注的水产品保鲜方面，日本做的也非常好，除此以外还了解了其他的相关研究，可能由于国内没有这样的研究室开放日，所以在日本觉得他们把某一研究的周边也都研究的非常难透彻。大学、社会以及政府之间联系的比较紧密，尤其是社会企业与大学之间，因为大学最终是服务于社会的（也就是：理论应用与实践）。在东京海洋大学和岩手大学的开放日中，学习到了很多，关于不同研究室中研究的内容，不过由于我的专业是食安，所以大部分都是有关海产品保藏及相关的内容，对于更深的也听不懂了。但是在岩手大学里，他们有个实验室是以日本农村为研究方向的，由于现在的年轻人都希望能在大城市里定居，如何使那些即将消失的村庄焕发美丽就成了研究课题，中国目前也存在这样的问题，以后也会越来越严重，因此希望中国也应该重视这方面的研究。

学校的前辈们也都非常热心，还会带着去参观社团。在岩手大学的开放日中，有幸参观了日本的射箭社，和动漫里的人物一样，穿着特有的服装，看着他们帅气的动作，拉弓、瞄准、放箭一气呵成！大写的帅。但是由于参观的都是日本高中生，我这个日语不好的人来说只能是尴尬的在一旁听，最后尴尬的提前离开。

除了参观大学外，我们还分别参观了东京、函馆、岩手的鱼市场以及海洋研究中心等，看到了各种没见过的海产品（由于生活在中部城市）以及海产品的拍卖方式。登上他们出海作业的船，了解了一下他们是如何在海上研究的。在水产部进行的课程培训中还有一项是关于函馆特产“海藻”也叫昆布。他们有将这种海藻开发成其他产品：保健用的、化妆品以及其他。

函馆是鱿鱼的故乡，因此所进行的参观访学大都是围绕着鱿鱼进行的，由于函馆湾处于热流与寒流的交汇使得鱿鱼量很大，但是近年来鱿鱼的捕获量在不断减少，当地人也在不断地作出努力希望能够获得更多鱿鱼。在海洋研究中心中由北海道水产部的老师为我们讲解了鱿鱼的演变史以及目前在鱿鱼方面的研究，尤为记忆犹新的是鱿鱼的变色，通过切断不同神经然后鱿鱼变色可以知道哪条神经是控制头部哪些是控制身体的。此外还讲到章鱼，章鱼有很发达的眼睛，这是它与人类唯一的相似之处。它在其它方面与人很不相同:章鱼有三个心脏，两个记忆系统(一个是大脑记忆系统，另一个记忆系统则直接与吸盘相连)，章鱼大脑中有5亿个神经元，身上还一些非常敏感的化学的和触觉的感受器。这种独特的神经构造使其具有超过一般动物的思维能力。还有不同鱿鱼之间的鉴别，以及鱼章鱼等的区分。非常有趣。听完后还参观了里面养着的各种鱼。有些是当地居民们钓上来的，非常有爱。位于函馆的一座高新技术园区，也是我们访学的地点。都是利用当地的特色海产品进行技术开发制作成各种产品，应用于保健品、休闲食品以及化妆品中。该技术园区主要是用于培训企业工作人员的技能，为当地经济的发展做出贡献。当然，我们也是在这里看到了流化冰的制作，他们运用流化冰将海产品运送到台湾香港以及更远的地方，实现了品质的保证，而流化冰温度的确定根据不同需要来改变水盐比例来达到，而最适温度要通过实验来确定。

在众多鱿鱼制品中，我们参观了当地的一家鱿鱼制作工厂（Maruyama），里面主要做的是腌渍鱿鱼、鱿鱼包饭以及鱿鱼刺身。工厂人员对每个制作环节都进行了详细的讲解，他们的品质控制，微生物控制等都很严格，而且他们工厂里都非常干净，和我们想象中的脏乱差完全不一样，还有就是他们的灭菌操作、良好的工作环境以及之后的微生物检测，保证了他们所做的鱿鱼刺身具有很好的的品质，而且公司的鱿鱼刺身是直接零售给当地超市，由于销售原因，工厂在冷冻鱿鱼片时，所用的工具也相应的改变其冷冻平台，采用采用管状形式，为超市进行简易制作寿司时减少时间。

筑地鱼市场里面繁忙的景象依旧在眼前，那特有的小车在并不宽敞的街道上穿梭。我们到10点左右开始进入市场，观看了冷冻的金枪鱼的切割，国内没有见过，所以感觉很震撼。里面的海产品种类繁多，看的眼花缭乱。市场里也会有很多慕名而来的游客来感受筑地鱼市场特有的氛围。

在函馆的鱼市场上，主要有政府工作人员、卖家和买家构成了一套有序的系统，使其每天能够有效地运行。他们的市场也非常干净。其中的工作人员为我们详细介绍了该鱼市场每天的成交量以及近几年的捕获量和交易量。介绍了他们在海上进行的检测帮助当地居民进行捕捞，将高科技运用到实际中，来增加收益。还看了他们用于捕捞鱿鱼的船，上面有一圈的灯泡，在夜晚点亮吸引鱿鱼爱吃的浮游生物，使得厌光的鱿鱼为了生存不得不出来觅食，于是就被人捕捞了。同时工作人员也说了，本该捕获量最大的鱿鱼，近年来也渐渐减少了，他们不得不改变原有的捕获方式。

在岩手大学里上的课程主要讲的是渔业可持续发展和水产品保鲜方面。“可持续”这一概念在中国是经常提到，因此对我来说并不陌生。日本由于最近几年里鱼类捕获量减少加上2011年的海啸导致当地的雨夜受到重创。在这样的大环境中，日本不得不提出这一概念。我们不能为了满足现在的需要而不断地捕获，而是合理捕捞，为后代能够也拥有渔业资源。虽然没有捕捞就没有伤害但是，为了生存还是需要进行一定合理的捕捞。通过一些先进的技术帮助人们了解海里的鱼群量，而且当地还有一些研究机构通过人工养殖鲑鱼，将其放生之后增加它的回游率，并通过自然选择来获得最好的品种使得捕获量得以增加。还通过水质净化以及温度的控制使得鱼群养殖能够有更高的效益。

对于海产品的保鲜这一话题，由于日本是岛国而且海产品的消费量大，因此保鲜这块是非常重要的。随着生鱼片、刺身之类越来越多人喜欢，所以它的品质如何保证就是一个很重要的问题。在此基础上有通过不同杀死方法来做研究的，但是我觉得主要是保存和解冻这两点。保存方法和解冻都是通过控制温度来实现的，而且还是两个相反的过程。最重要的就是温度控制，如何掌握才能让它的品质处于最好的地方就是主要的研究方向。除了冷冻、冷藏以及微冻等都可以很好保存，除此之外还有用乙醇加糖的溶液以及流化冰来进行保存。解冻时要保证鱼肉的汁液不会随着冰水一起溢出降低其品质。还有就是他微生物的控制，可以通过添加一些醋或是其他调味料使它保藏时间更久，就有抑菌作用。

随后我们到了2011年海啸冲毁的地方，看到了现在依旧在重建的釜石。那边的山大都有一面是没有长树的，我猜想也是由于海啸，但是在那里我们也看到了当地人对未来的希望，那副美丽的画和希望公园就是他们面对生活的态度，他们积极勇敢的面对灾难。但如何让远走故乡的人再重新回到故土成了目前需要解决的问题。但在不久的将来还是会好的。

小野商社在那次海啸中也毁了工厂但是因为救了几个中国籍研修生所以在中国出了名，当然，在那次灾难之后他们依旧将整个运营链给撑起来了，所以现在发展的特别好，他们通过开发不同口味以及做法的海产品，不仅要符合老年人的口味还要让消费者体验到大厨的手艺，真的很不容易，处处为消费者着想才能收到相应的效益。

在北海道和岩手大学都有进行小组学习，最后大家一起做PPT并用英语进行小组总结汇报，在这当中，由于每次制作PPT以及演讲时间有限，所以每次都会聚在一起进行讨论，每个小组都像是卯足了劲一样很努力，所以看到大家都在很认真地准备着，和研究生一起学习，虽然自己能帮上的忙有限，所以在和研究生一起做PPT时受益匪浅，非常感谢有这样的机会。而上台做presentation是另一种新的体验，因为你要用英语表达你的观点、传递你的思想，在国内的时候，用中文做presentation时就已经紧张到不行，但是这次游学中自己居然在上面又一次英语演讲对我来说是一次成长，虽然结果不理想，但是我只能安慰自己“敢上去讲，就是一次进步”。非常感谢这次经历，让我更加明白英语口语的重要性。

**生活、文化篇**

在日本的这14天里，每天都在为吃什么而犯愁。日本的物价太贵了，才知道国内生活是多么美好，吃穿住行都很便宜，但日本不同，什么都很贵。但是也不能因为贵就什么不吃了，日本饮食文化不管怎样也要体验一下。在品川去了一次很和风的小餐馆尝试了他们的套餐，真的是营养均衡，美味。但是还是有点不习惯，因为味增汤太咸了。在品川住的宾馆提供免费的早餐，所以每天早上都能体验日本的饮食，总的来说早餐很丰富，而且很注重营养的搭配，也许这就是日本人长寿的一个因素吧。日本的筷子和中国有很大不同的一点就是它的下面会很细，而且日本人在吃饭前都会说上一句“我开动了”，有些东西越是细小越能感受它的魅力。在日本到处都能看到中国人，走在东京热闹的街头，身边不时冒出中国话，所以日本给我的感觉并不那么陌生。来日本的时间正逢他们的各种夏季祭祀活动，会有美丽的烟火大会，在车站里会看到穿着浴衣的男女相约着去参加活动，这种文化体验也是不曾有的。

寿司、刺身、生鱼片这些日本标签怎么能不体验？！在函馆的朝市上就体验了海鲜盖饭，上面的海鲜真的是生的！但是却没有生鱼的那种腥味，而且吃完居然没有拉肚子，只能说明他们的新鲜度很好。初次体验生的食物，吃的不好很容易吐，所以体验需谨慎！在日本吃饭什么的，一定要能吃完就吃完，尤其是饭，最好不要剩余。记得在函馆的时候，一次制作海鲜盖饭的体验的最后，自己吃不掉让同伴们帮忙解决。在岩手的时候有寿司制作体验，最后我们有很多人没有吃完寿司，那些店员们都一脸不开心和疑惑，是不是不好吃，最后还有老师特地向他们解释原因。不过那些制作体验让我们很好的了解了日本的寿司文化。进去之前先换上他们的服装然后洗手消毒还要带上手套，然后开始寿司的制作，首先是要煮饭，他们使用类似自动化的机器进行煮饭，只要按动几个键就可以，然后向煮好的饭中加入寿司醋和一些蓬松粉，使得饭更加松软，并有抑菌作用，之后用机械进行搅拌，使其充分混匀。然后冷却，再将饭捏成上凸下平的样子，之后先将生鱼片平铺在手心，另一只手拿起饭团将凸起的对着生鱼片，用食指捏紧，再将平面放在手心上，用食指和中指将其再捏紧一次，这样寿司就做好了。很有趣的一次经历。和岩手大学的学生坐在一起一边用着蹩脚的英语和日语交流着，一边品尝着美味的寿司，原来“中日”也可以这样和平相处。

在日本听得最多就是谢谢、不好意思和对不起。这种人与人交往中所体现的尊敬和谦让，让我这个生活在礼仪之邦的人自愧不如。在日本，你看不到日本人插队、在电车上很少有日本人在大声喧哗、他们的街道很少有垃圾、到处都有分类垃圾桶、服务业做得非常好。在日本东京的繁华街头穿梭，往来的人群，鲜艳的广告版，现代与传统的结合，处处告诉着你，你来到了东京。参观了明治神宫，果然和动漫中场景好像，很漂亮，路的两旁都是又高又粗的树。新宿、涉谷、秋叶原每个地方都有其独特的魅力，华灯初上，人潮涌动，喧闹噪杂，处处散发着夜晚的神秘。喜欢就这样没有目的的在街头上闲逛，听着耳边传来的日语，感受着日本的氛围。

在函馆的时候感受到了日本人口老龄化，接送我们的出租车司机们倒都是60岁以上的老人，还记得之前有看过一篇文章《阻挡日本农业发展的是人手不够》，人口老龄化这一社会问题导致本就人手不够的日本陷入困境。在釜石的时候终于住了一次和室，很可爱，穿着浴衣感受着传统的和式旅店，很开心。

其实这段14天的日本之行让感受颇深，说长不长说短不短的旅程哗的一下就结束了，让人意犹未尽。来回奔波中有累但也有甜。虽然两国事态紧张，民族情结太重，经常能在日本电视台中看到有关中国的不好报道，而且日本普通民众也并不是都对我们是包容和接受的，当我们在电车里大声喧哗时，他们也会用不友好的眼神看着我们，但是他们是因为没有亲自来过中国，没有感受到中国的美，正如之前没有去过日本一样，新闻中怎么播就认为是日本的全部，这次旅行让我对日本有了一个更加全面的认识，而且感受着日本的那带有中国味的文化，很感谢有这样一次机会，希望以后还有机会再去。