食品学院团队赴日本游学之个人小结

（王雅玥，M140208428，2014级食研4班）

7月31日～8月13日，我们进行了为期两周的日本游学之行。在这两周里，我们先后去了东京、北海道、岩手等地，不仅在学校与日本师生交流学习，还去相关的企业公司参观并进行体验等等。这次游学之行内容非常丰富，我从中收获了很多，有知识有感动有友情，更有舍不得。现对此次游学之行进行总结如下：

1. 学习方面

我们主要去了东京海洋大学、北海道大学和岩手大学。在东京海洋大学，正好是他们的交流开放日时间。大学的交流开放日是面向高中生的，每个实验室将自己的研究内容用展板、展报等形式展示出来，向每个来实验室的学生进行讲解交流，这样学生在了解实验研究方向的基础上可以在高考后选择自己感兴趣的专业以及研究方向。这样做不仅有利于学生自己，也有利于研究的发展。而这种形式在国内是没有的，这可能与国内人口太多的因素有关。在东京海洋大学，我们参观了与食品相关的传感器、化学分析以及加工实验室等等，看到了日本的实验室研究情况——实验用品排列整齐且一目了然，还学到了很多知识，比如对鱼的副产物加工制成调味料等等。

在北海道大学，首先我们听到了对北海道大学以及函馆水产业发展的简单介绍，并参观了对方的实验室，同样是干净整洁的。当天下午，我们去了海洋中心，参观了Oshoro-Maru，并且听了报告，学到了关于章鱼和鱿鱼的知识。因此，在第二天，我们去了一个鱿鱼的加工公司，看到了生鱿鱼、鱿鱼包饭以及鱿鱼内脏做成的鱿鱼酱的生产加工流程，受益匪浅，他们对鱿鱼的加工不浪费一丝一毫，做到原料资源利用最大化，因做鱿鱼包饭剩余了鱿鱼内脏，又能被利用加工成美味的鱿鱼酱；另一方面，他们在做生鱿鱼加工时，对加工生产环境条件的控制，对加工形态的把握以及对自己产品的定位都做的非常好，可以看到这样的生产加工车间，我感到很幸运。函馆因鱿鱼产量大，曾被称为“鱿鱼之乡”，所以在函馆，鱿鱼的加工利用是很多的，甚至仔细观察的话，还能在井盖上发现鱿鱼的图像。而现在，鱿鱼的产量年年下降，捕捞的渔船也没有以前那么多，这一点也在去水产市场时听到的报告中提到过。因此，我们应该保护资源，做到可持续发展，而可持续发展这个主题对于全球都是通用的。印象比较深刻的是在水产市场的拍卖景象，在日本这是一种传统的拍卖方式，对刚刚捕捞的新鲜的水产进行拍卖是在国内没有的一种形式，而在函馆是采用比较少见的降价拍卖方式，以达到快速卖掉的目的，而且也可尽可能保证渔民的利益。看到这种批发卖鱼的方式，我们也是感到很新奇很新颖，大家印象都比较深刻。

在岩手，我们首先去了国立青少年交流之家，交流之家应该是一种体验生活，且在全国只有30多家，在这里，没有空调风扇，住宿的环境都要保持整洁，并且明确了睡觉时间和起床时间，可以说是一个培养独立自主意识、养成好习惯的地方，我们在那里也看到了很多小孩子，没有父母陪伴独自在这里生活，很是感叹。我们在交流之家听到了关于渔业可持续发展的报告，老师以剑鱼和鲨鱼为例为我们介绍了一种新型的有利于可持续的捕捞技术——沿绳钓技术，另外从经济角度为我们对比了一些经济效益。总之，随着时间的不断进行，海洋资源被我们不断的探索，同时由于过于捕捞，导致产量下降，因此我们应该考虑恢复力这个问题。比如在国内，我们设置了休渔期，在休渔期期间，任何人都不能进行捕鱼，但是同时，在休渔期开始前，渔民大批量地肆意捕鱼。听完这个报告后，我们分成5组进行了讨论，同时还加入了日本的学生跟我们一起交流讨论，讨论很是热烈，荣幸的是，我们还上了岩手日报的报纸，更加幸运的是，报纸上刊登的是我们小组的照片，我们感到很自豪。

随后，在交流之家体验了一天之后，我们回到了岩手大学，袁老师在上午给我们介绍了寿司的基本知识。在日本，一说到寿司指的是刺身，也就是生鱼片包米饭，而不是我们经常提到的紫菜卷寿司。当天下午，袁老师特意安排我们进行了一次寿司体验，包括鱼的处理切片，米饭的制备和亲自动手体验做寿司，这一整套下来都看到了也自己做到了。而在这之前，在国内，我们吃的一般只是生鱼片或者是那种紫菜卷寿司；而在日本，却是生鱼片加米饭，这也是学到的一个新的知识，另一方面，做寿司的米饭也不是普通米饭，而是加了醋、盐等调过味道的米饭，每一个细节都很注重。最后大家都吃了自己亲手做的寿司，别有一番滋味在心头。

第二天，幸运的是，我们又赶上了岩手大学的交流开放日，一个上午的时间，我们收获了很多。日本的研究偏重于保鲜，因为日本是一个多灾多难的国家，人多地少，所以他们会研究一些不同的保鲜技术来延长食品的保质期，比如流化冰保鲜，再比如将草莓通过微波真空干燥做成草莓干，以此可以作为紧急情况下的物资储备，日本人爱吃生鱼片，这也让他们对保鲜的要求更高；在国内却稍有不同，人们会偏向于去研究口感好味道好的食品，尽可能的开发利用原料以做成不同的产品。日本的产品加工方面自动化程度很高，而且物尽其用，不浪费一丝原料，尽可能的充分利用，做到了可持续发展。

在釜石的三陆水产研究中心之行中，我们参观了水产实验中心和小野株式会社。实验中心为研究人员提供了研究场所，这里也养殖不同的鱼，比如鲑鱼，是一种洄游性动物，4年一个周期，但是近年来发现最终洄游的鲑鱼越来越少，于是在这个研究中心就将具有不同遗传性状的鲑鱼放出去，观察什么样的鲑鱼洄游的比较多，以此从遗传方面改善鲑鱼量减少的情况。小野株式会社是釜石灾后重建的一个很好的例子，这家公司在海啸后没有陷入僵局，而是立马重建，6个月后即建成，现在营业额甚至高于海啸前，而营业方式也从批发转向个体销售，印象深刻的一点，他们对创新的要求很高，每个月都会更换下产品，通过调查问卷的方式来获得消费者的喜好评价，以此为基础进行产品创新或改进，这样在稳定一部分顾客群的基础上去开拓新的顾客群，这种经营模式虽然压力比较大，但是这才是长久的，值得我们学习的，不断的创新才能不断的发展。

1. 生活方面

此次日本之行，我们在学习交流的同时，还体验了日本的生活方式，感触颇多。

首先，这里的人都很热心，服务很周到，我们去的每一个地方，都是笑脸相迎；去餐馆里吃饭的时候，服务员会非常认真地跟你说每一种菜应该蘸什么酱吃；商场里买东西的时候，导购员会亲切地为你找你需要的东西等等，这些都让我感到很感谢、很舒服。另外，另一件让我印象深刻的是，大家走楼梯从来都是靠左走，右边为一些赶时间的人留出空位，而在国内这种现象及其少见，所谓入乡随俗，同时也不能丢中国人的脸，当我们一共27名师生一起上下电梯时，我们全部华丽丽地站在左边有秩序的上下，我们很棒！在日本，车是靠左行走的，而这里的人也是真正的做到了车让人这一点，即使不小心闯了红灯或者走到没有红绿灯的路口也没有关系，车都会停下来让你先走，让人感到很安心。

我们在日本的最后一个行程是釜石，釜石是一个有着伤痛的城市，它经历了恐怖的海啸，顷刻间即被夷为平地，很是悲惨。5年后，我们来到这里，一是可以看到以前残留的痕迹，二是可以看到这里的重建景象，另外我们还可以学习到这里的渔业重建。我们看到了以前海啸留下的水位高度，看到了海啸来时时钟被定格的那一瞬间，看到了残砖破瓦，看到了在建的堤坝，也看到了重建后的整齐的一排排的崭新的房子。这里三面临山、一面临海，可以想象之前是个多么美丽的地方，可是现在它已经不完整了，连带着在海啸中幸存下来的人，我想心里都是有伤疤的。在这里，袁老师为我们安排的午餐和晚餐都在同一个地方，原谅我不知道日文名字是什么，这个小饭店的老板是一对夫妇，他们很有爱心，在自己的饭店旁边画了美丽的大幅壁画，供那些心里受到创伤的小孩子玩耍，看到这些，心里真的特别特别暖。看到了这对慈祥敬爱的老夫妇，不自觉地眼泪盈眶，我瞬间想起了我去世的外婆，外婆也是那么疼我那么爱我，却已离我而去了。而当我看到我的好伙伴们正在壁画附近玩耍时，暖暖的阳光照在他们身上，想到这是日本的最后一站我们即将分开的时候，心里又不自主的难过，天下哪有不散之宴席。

在这个团队里有将近一半的人是我们实验室的人，本来就是认识的，本来就是关系好的，没想到在这两周的经历之后，我发现我越发的爱我的小伙伴了，我们之间的友情更加深了一步，以至于在机场分开的时候那么舍不得，差点要哭出来，可能是我太感性了。除了自己实验室的小伙伴，还认识了本科的小朋友们，他们很可爱很年轻很有活力，感谢他们和我们一起有了这次愉快的日本游学之行。

总之，我要感谢学校感谢老师给我们这次出国游学的机会，让我看到了很多不曾在国内看到的东西，增长了见识，开拓了眼界，同时收获了友情，收获了感动。我想如果有机会，我还是会出国去看一看，走一走，以此不断的提升自己。