日本暑期游学项目总结

（肖博超，1431320，14食安2班）

首先，我很荣幸参加食品学院第一次赴日暑期游学计划，本次游学计划的主要活动地点有三个，分别是：东京、北海道和岩手。14天说长不长说短不短的游学使我不仅了解了日本的大学和企业对于水产品的研究和加工，更是让我认识一群有趣的小伙伴。

我们这个27人的团队由王院长和卢老师带队，25名学生同行。7月31日晚上到达东京，匆忙换完JR pass后10分钟内乘上新干线，就此开始了我们的日本游学之行。

经过一晚上的休整，第二天早上，我们参加了东京海洋大学的校园开放日。日本的校园开放日，是面向日本的高三学生，让他们了解本校的设施和各个研究室研究方向的。在我们参观的实验室中，他们的主要研究方向是鱼类对于不同环境的变化产生的反应，目的是为未来养殖促进鱼类生长提供帮助。

8月2日，我们参观了筑地鱼市场，但由于时间问题，我们并未参观到鱼市的运作情况。之后，我在距离鱼市不远的食品市场中吃到了新鲜的煮扇贝和玉子烧，十分美味。

8月3日上午，我参观了东京大学的农学部，有幸见到了卢老师的导师，并听他的学生介绍了他们正在进行关于鱼体内代谢的基础研究，使我受益匪浅。下午经过四个小时的新干线，我们到达了北海道。北海道没有东京那么繁华，却让我有种真正到达日本的感觉。之后，我们入住了真正的和室，并在当地的一家烤肉店大吃一顿。这家店就只有老板一家人，很热情的招待了我们，而且东西确实很好吃啊！

8月4日，我们正式开始了在北海道大学水产部的学习。首先我们进行了分组，小组的组成基本为两个研究生和三个本科生。上午都木老师用英语向我们介绍了未来几天的参观行程，并由几位中国留学生带领我们参观了北海道大学水产部。下午，我们参观了隶属于北海道大学的Oshoro-Maru。我们得知这已经是第五代Oshoro-Maru，装备有先进的雷达设备。之后，我们参观了海洋研究中心。在参观期间，最为令我印象深刻的就是关于如何辨别章鱼和鱿鱼。章鱼是八条腕，而鱿鱼、乌贼都是十条腕，章鱼身体柔软，鱿鱼生长有软骨，乌贼是有硬骨头的。晚上，我们与北海道大学水产部的各国留学生进行了交流，虽然各种词不达意，但依旧气氛热烈。

8月5日上午，我们访问鱿鱼加工厂。这个鱿鱼加工厂主要制作鱿鱼面，鱿鱼饭和腌渍鱿鱼。鱿鱼面因为是生吃的，全程温度控制严格，同时需要经过5次杀菌，金属检测等工序最后才能包装，储存。鱿鱼饭是将调味好的米饭填入鱿鱼的身体中，后经过加热烹饪的一道料理。而一般中国人不吃的鱿鱼内脏的部分，日本人将其制作成为腌渍鱿鱼，以作为下酒菜食用。下午，我们访问工业技术中心，水产学科产学研成果相关课程讲座。一共有两方面的内容，一方面研究所所长向我们介绍了研究所的基本情况。研究所是由政府设立，各大财阀提供资金得以运转。主要为政府和企业提供食品研究服务并开放给各个当地大学。第二个方面是关于食品保鲜的话题。海上捕捞的水产品需要冰鲜才能保证不腐败变质，而不同的冰所能达到的保鲜效果也不尽相同。例如流化冰就可以在20度的环境中保存30个小时，而一般的块冰就无法达到。

8月6日，一大早五点钟，我们出发去参观了北海道鱼市。其庞大的规模和独特的拍卖方式给我留下了深刻的印象。之后体验了自己制作鱿鱼饭，自己手撕鱿鱼丝和自己制作海鲜盖饭，毕竟还是自己做的东西好吃啊。下午，在两个小时的紧张准备之后，我们进行了北海道之行的总结发表。每个组都表现的非常好，虽然大家的行程一样，但每个组都玩出了自己的风采。

8月7日，我们踏上了前往岩手大学的新干线。我们最先开始的并不是进入岩手大学参观，而是前往一个叫做交流之家的地方。晚上我们与岩手大学的新生们进行了交流，并听了西村老师与校长的发言。住的地方是类似于学校的住宿，然而寝室里连插头都没有…不过也正因为这样，晚上的时间我们放下了手机，和老师同学们愉快的侃起了大山。

8月8日，西村老师就可持续性渔业发展做了一个演讲。下午，我们就上午的内容进行了ppt的制作和发表，并于日本的学生就此问题上进行了深入的交流。完成发表后，我们离开了交流之家，前往岩手大学附近的宾馆和招待所入住。

8月9日上午，袁老师关于鱼类捕捞时的保鲜，致死方法等内容做了一个演讲，是我们知道不同的致死方式对于鱼肉会造成不同的影响。直接敲晕致死比起窒息致死将能更好的保存鱼体内的ATP，使得鱼肉更加鲜美。下午，我们体验了寿司的制作。从米饭到如何切鱼到如何做成一个造型精美的寿司，其中蕴含着长时间的累计方能达成。

8月10日，我们参观了岩手大学的校园开放日。使我印象最为深刻的有两个。一个是通过通电的方式去除水里的杂质达到水净化的目的；另一个是将某种壳当作土壤进行番茄的栽培，番茄的糖分大幅度上升，这使我大开眼界。

8月11日，我们前往访问了岩手大学三陆水产研究中心和水产技术综合中心。其中，我们见识到了他们对于鲑鱼的养殖，并研究如何提高鲑鱼的洄游率。当晚，我们入住了当地的宾馆，并紧张的进行发表ppt的制作。

8月12日上午，我们调查当地水产品市场。虽然规模没有北海道鱼市场的大，但其独特的拍卖方式依旧给我们留下了深刻的印象。中午，我们去了当地的一家饭店吃饭，老板一家人都很热情，在我们临行前还一路将我们送上了车。下午我们返回岩手大学三陆水产研究中心和水产技术综合中心，并就我们在岩手的这几天学到的知识和见闻进行发表。最后研究所的所长给我们颁发了结业证书。

8月13日，我们乘坐新干线返回了东京，之后换乘抵达了成田机场，乘飞机回到上海，完成了这次日本之行。

总的来说，这次去日本最大的收获并不是学会了多少的知识，而是去开阔了眼界，发现了许多自己以前从未注意过的领域。就比方说利用谷物的壳作为无土栽培的材料可以提高西红柿的含糖量，我从未想过谷物的壳还会有这种用处。去见识到的这些也许就会为我未来碰到的问题提供一条不一样的思路。同时，我另一个巨大的收获就是认识了一群有趣的小伙伴。本来在这个团队中，我只认识两个人。而经过14天的旅程，我收获了22位有趣的朋友。和我一组的研究生的学姐们一直在教我如何制作ppt，如何更好的去做英文的发表，在我紧张时也会鼓励我努力去做好即可，不用鼓励太多。在这里诚心的感谢你们，感谢每一个小组的成员。这次的游学使我意犹未尽，还有很多的地方没有看，还有很多的当地文化没有去了解，但我相信它会成为我的一段难忘的回忆。希望未来还有机会参加去其他地方的游学项目，去更多的见识这个世界。