日本游学总结

（吴娜，D140202026，14级食品学院研究生1班）

2016年7月31日至2016年8月13日，我作为一名上海海洋大学食品学院的研究生，参加了日本岩手大学的交流游学项目。虽是短暂的14天，但是这14天不仅让我学习了日本几所大学的研究模式，也让我感受了日本文化，更值得纪念的是我们同行师生27人建立了良好的友谊。

8月1日-3日，我们在东京度过了充实的三天。8月1日，恰逢东京海洋大学校园开放日活动，我们参观了东京海洋大学各研究室，热情的同学们还给我们介绍了研究室的学术成果，他们在食品方面的研究，主要侧重于食品原料及其副产物的加工利用。对他们研究室印象最深的一点是他们的制度与卫生，每个研究室都有专人管理，除开放日外研究室不准随意进入，若要借用仪器也需经过相关老师的同意。有些实验室虽然是做水产品的，但是却十分干净，也没有一丝异味。听同学介绍，他们每天都要求一位同学在老师上班前打扫并整理研究室。在这方面来说，我们研究室还是与东京海洋大学有一些差距，借着这次学习机会，也希望今后我们研究室能学习国外的管理模式，越来越好。8月2日，我们参观了东京筑地水产市场，位于素有“东京心脏”之称的银座南边。东京筑地市场是个约有一英亩大小的巨大市场，它经营着水产物以及蔬菜、肉类等各种各样的新鲜食品，无论是交易量、交易额还是占地面积、交易人数、车辆数量等，都称得上是世界最大规模的。在这被视为日本人“厨房”的筑地市场里，店铺林立而且密集，鱼类是最主要的交易商品，这里集中着世界最高质量的鱼类产品。我们在这里了解日本主要的水产品种，同时也了解了鱼在售卖前的分割过程。8月3日，我们前往箱根参观了鱼糜加工博物馆。日本是个渔业经济大国，有着丰富的渔业资源及先进的鱼品加工技术。特别在鱼糜制品的生产方面，历史悠久、品种多样，历来是日本人民喜爱的传统食品之一。日本鱼糜制品主要分生鱼糜和热鱼糜两类，其传统制品有：鱼肉火腿、香肠、鱼糕、烤鱼卷（竹轮）、鱼肉卷（伊达卷）、萨摩炸、炸鱼糕、鱼肉山芋丸子等。日本特别注重鱼糜文化，也将鱼糜产品制作的丰富多彩，不管是外观还是口味上，都十分吸引人。

8月4日-8月7日，我们离开了东京，来到了北海道的函馆。8月4日，我们参观了北海道大学水产学部，由留学生带我们参观了校园，并做了简单的介绍。当天下午，我们在水产研究中心，听取了一个关于鱿鱼生物学特性的讲座。据了解，北海道以鱿鱼出名，是因为北海道渔场位于日本暖流与千岛寒流交汇处。由于海水密度的差异，密度大的冷水下沉，密度小的暖水上升，使海水发生垂直搅动，把海底沉积的有机质带到海面，为鱼类提供在丰富的饵料，从而使海区成为世界著名的渔场。寒暖流交汇可使海水发生扰动，上泛的海水将营养盐类带到海洋表层，使浮游生物繁盛，进而为鱼类提供丰富的饵料，渔业资源丰富。另外寒暖流交汇可产生“水障”，阻止鱼群游动，而且因为捕鱼业的科技发达，国家的养殖渔业发达，所以成为世界第一大渔场。8月5日，我们在工业技术中心听取了一个关于鱿鱼保鲜的主题讲座。鱿鱼主要是由水分和脂肪组成的，因此防止脂肪氧化应该是鱿鱼保鲜的重点。下午，我们访问了鱿鱼加工厂，观看了鱿鱼加工生产线。这个工厂主要是制作鱿鱼包饭及生食的鱿鱼。鱿鱼包饭制作时要先去除鱿鱼的内脏，将鱿鱼清洗干净，然后再将制作好的饭团塞进鱿鱼的开口里，最后将开口封上，再拿去蒸煮即完成。在这个加工厂我们了解到，食品卫生安全是保证食品原料新鲜出售及加工的重要环节。8月6日，我们早起参观了水产市场的早市。和中国很不相同的是，他们早市对水产品的拍卖环节。当水产品从渔船上卸货后，便立即拿到早市来进行拍卖，各商家竞价，整个环节虽然进行的很快，但却很有秩序，这也在一定程度上保证了商家够得水产品的新鲜度。早市结束后，我们便来体验DIY制作鱿鱼包饭、海鲜饭及鱿鱼丝的制作。这是来日本后第一次自己主动制作食品，很有意义。同时我们也注意到，即使呈现在我们面前的是一个很简单的食品，但是在制作过程中，也是有很多技巧和技术的。对于食品专业的我们而言，这次活动很有意义。我们不仅要懂得如何检测食品的质量安全，同时也应该懂得食品加工的过程，这样能让我们更加清楚哪些环节可能造成食品质量污染。比如在这次的料理制作中，开始前每个同学都要洗手并消毒，然后戴上手套。每一项料理完成后要更换手套。通过这次实践体验，大家在快乐中也学到了很多。当天下午，下午，我们就所学课程和体验活动的中日对比进行小组讨论并进行PPT汇报。我们小组是Green crab小组，crab是confidence自信、rapport和睦、altruism无私心、blessedness幸福的缩写，意思是我们团队有信心能够和睦的相处，在大家互帮互助的前提下，我们才能够获得幸福。承载着队训，我们做了一个关于中日食品烹饪方式比较的汇报，并获得了最佳汇报的荣誉。

8月8日-8月12日，我们开始了在岩手大学的学习生活。8月8日，在盛岗第一天，我们听取了关于水产业可持续发展的报告。随着我国人民生活水平的提高和膳食结构的改善，人们对水产品的需求量日益增加，水产养殖也愈来愈向规模化、集约化、效益化方向发展，规模养殖户越来越多。在这种快速发展的同时，往往着重的是投饵、施肥、用药等，而忽视了饲养过程中对人类及其他生物的生存环境所造成的严重污染，常此以往，必将成为制约水产业持续发展的重要因素，对此，我们必须采取积极对策，保护水体生态环境，实现水产业持续、稳定、健康发展。同时，世界海洋制度的变革促使各国进一步加强渔业资源保护，控制捕捞强度。世界捕捞产量每年增长量逐年下降，上世纪90年代捕捞产量几乎停止增长。然而世界养殖业却呈现出与捕捞相反的发展趋势。近年来，中国养殖生产发展态势良好，养殖水产品总量继续增长，有力地保障了中国国内市场的水产品供应。中国养殖业发展是可持续的，同时将有力促进中国养殖水产品市场的持续繁荣。8月9日，我们学习了关于水产品保鲜技术的课程。水产品主要的保鲜技术是盐藏保鲜盒冰藏保鲜。盐藏是沿海渔民对海水鱼进行保鲜的专统方法。其保鲜原理是：利用食盐溶液的渗透脱水作用，使鱼体水分降低，通过破坏鱼体微生物和酶活力发挥作用所需要的湿度（一般讲微生物菌体的生长繁殖所需水分为50%以上），抑制微生物的繁殖和酶的活性，从而达到保鲜的目的。盐藏保鲜主要有干腌法、湿腌法和混合腌法。干腌法是利用固体食盐与鱼体析出的水分形成食盐溶液。对鱼体进行盐渍保鲜；湿腌法是将鱼体先放入盐仓，再加入预先配制好的过饱和食盐溶液进行盐渍保鲜；混合腌法是将干腌法和湿腌法有机结合运用。冰藏保鲜冰藏保鲜即用天然冰或机制冰把新鲜渔获物的温度降至接近冰点但不冻结的一种保藏海产品的方法，它通常称冰鲜，是继盐藏保鲜之后被渔民普遍采用的保鲜渔获物的一种最常用的方法。冰藏保鲜不仅用来保鲜原料，而且亦直接用来生产冰鲜品。用冰藏保鲜加工而成的冰鲜品有：冰鲜牙鲆、冰鲜河豚、冰鲜对虾等，主要出口日本。当天下午，我们到一家寿司店进行寿司制作体验，还有电视台的记者来对我们做采访。我们参观了寿司店厨房，观看厨师处理鱼片的过程以及自动化煮米饭的全过程，从称米、洗米到煮米以及米饭的加工，全是机械完成的，不需要人力。8月10日，我们参加了岩手大学的校园开放日活动。这次活动与前两个学校的开放日活动差不多，我们参观了学校的实验室，听日本学生介绍他们实验室的研究主题。8月11日，我们参观了岩手大学三陆水产研究中心、水产技术综合中心和小野水产食品公司。小野水产食品公司是2011年东北大海啸的受灾公司，他们进行了灾后重建，很快就重新进入生产。我们感官了该公司的产品，很好吃，鱼的腥味并不重，非常美味。8月12日，我们参观了当地的水产品市场，这个市场规模比北海道的小很多。当天下午进行团队讨论和总结，主要是关于在岩手的这五天的见闻感受。同时，我们就袁老师给我们提出的问题“渔业是朝阳产业还是夕阳产业”进行讨论。我们小组认为渔业是朝阳产业，原因有四个：1.在国家宏观政策的指导和调控下，水产品市场升级改造步伐进一步加快，流通和交易环境得到进一步改善。2.大宗淡水鱼产品出口占据水产品贸易重要地位。3.水产品加工能力逐步增长。4.水产品加工产品的种类和产量迅速增长。每个小组汇报完，岩手大学的教授给我们颁发了游学结业证书。

这14天的学习，累并快乐着！我们不仅学习了不一样的知识，同时也体验了中日文化差异。我们师生27人，在这14天里，互帮互助，共同学习。在这次的学习中，我感受到自身的不足，今后一定要学会谦卑、善良和认真生活，希望大家都能健康、充实、快乐每一天！