日本游学小结

（黄晓宜，1313105，食安1班）

为期14天的游学活动转眼即逝，在这段期间，我们学到的不仅仅是知识，还有一个团队的团结协作和日本民众的一些行为与精神。我想，这些都会影响着我以后的生活。

到达日本一开始的感觉是，这边的街道都很干净，大多数人也很热情，环境很好。内心满怀着期待，开始了接下来的游学之旅。

前三天，我们在东京。第一天，我们参观了东京海洋大学的校园开放日活动。曾在我们学校就读的学长带着我们参观了东京海洋大学的实验室，向我们介绍了那里的学生的研究成果。我们了解到，在那边的学生基本都是以自己学习为主，老师只提供大概的方向，学生自己做实验。他们那边对于实验研究的态度也比较严谨，进实验室前都要换鞋，这一点在我们学校并没有，而且他们的实验室都非常整洁。在我们学校，对于本科生，做实验都是老师或者学长学姐帮我们设计好实验，我们照着那些步骤去做，是验证实验，而日本的本科生做的实验都是自己设计的，是探究实验，这样更能锻炼学生的能力，我想，这也是我们学校可以学习的一点，试着让本科生去自己设计实验，也许他们能学到更多。

第二天，我们参观了东京筑地水产市场。这边的市场与中国的市场不同的是，这边的市场并不混乱，一切都井然有序。在水产市场，我们只是大致逛了一下，了解了这边的一些水产品种，观看了将大鱼分割的过程，但这是一种不一样的体验。

第三天，我们跟随老师来到东京大学。碰巧也遇上了东京大学的开放日。日本学生向我们介绍了他们的研究内容，并做了一个简短的汇报。我发现自己和他们之间存在很大的差距，并暗自下定决心今后要好好努力。由于行程时间的限制，我们没有在东京大学逗留很久。

离开了东京，我们来到了北海道的函馆。第一天，我们到达北海道大学水产学部。首先，我们进行了分组，共分为五个小组。分组后由留学生带我们参观了校园，向我们简单的介绍校园的情况。下午我们来到了水产海洋研究中心，开始进行鱿鱼生物学课程学习。通过这次学习我才知道鱿鱼的血液是蓝色的。并且鱿鱼与章鱼在生理结构上有区别。鱿鱼有十条腿，而章鱼只有八条，鱿鱼有骨而章鱼没有。另外，鱿鱼在肌肉收缩时身上会出现一些有颜色的点，而在肌肉放松时那些有颜色的点便会消失。我们还了解了鱿鱼的逃跑反应。他们主要通过隐藏在某些隐蔽处，将自己的颜色变得与背景相似，不让敌人发现。或者通过释放有颜色的液体来制造混乱，趁机逃跑。

晚上，我们参加了留学生交流会。留学生们一一进行自我介绍，然后大家一起用餐一起交流，我们认识了很多来自别的国家的新朋友，为这一天画上一个完美的句号。

第二天上午，我们访问了工业技术中心，参加了关于鱿鱼保鲜主题的一个讲座。首先，我们了解到这个工业技术中心的主要工作有以下五点：

1. 为地区提供技术建议和咨询
2. 进行研究和发展
3. 筹措资金
4. 市场开发
5. 人力资源开发

同时我们了解到，这里主要利用一边管理一边利用来保持可持续供应。鱿鱼的机体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。同时，水产品的鲜度和微生物的关系也十分密切，微生物是造成鱿鱼鲜度下降的主要原因。所以，鱿鱼保鲜的主要途径除了通常情况下的低温储藏保鲜外，还有抗氧化、抑菌等方法。

下午，我们访问了鱿鱼加工厂。我们在这里观看了鱿鱼加工的这条生产线。这个工厂主要是制作鱿鱼包饭还有生食的鱿鱼。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。

而对于生食品的加工，最重要的一点就是对于细菌和微生物的控制，这一点就需要通过加工环境以及加工人员和灭菌的次数来控制。加工环境必须保持清洁，定期进行消毒。加工人员也要进行消毒后才能参与食品加工，各车间的加工人员不能随意进出，以免造成交叉污染。接着，厂主告诉我们，可以通过鱿鱼血液的颜色来判断鱿鱼的鲜度。很多人都以为鱿鱼血液呈暗蓝色是因为不新鲜，其实这是错误的，鱿鱼血液呈暗蓝色则表示鱿鱼是新鲜的。我又一次增长了见识。

第三天上午，我们参观了水产市场早市。对水产市场早市的拍卖进行了观摩，这是在中国没有见过的。整个过程进行的非常快，而且很有秩序。在我用手机录视频的时候，有一个日本人给我让了位置，让我又一次感受到了日本人民的友好。参观完水产市场，我们到一家小店去进行鱿鱼料理制作体验。此次活动分为三个部分，鱿鱼包饭制作，生鱼片盖浇饭制作，烤鱿鱼丝制作。首先店主向我们展示了如何制作鱿鱼包饭，然后我们开始自己动手制作。

对于鱿鱼包饭，因为前面参观鱿鱼加工厂时已经了解了鱿鱼包饭的制作过程，再加上店主的演示，我们进行的很顺利。大家都制作完毕后，店主将鱿鱼包饭拿去煮，我们开始进行第二项，即制作生鱼片盖浇饭，最后一项是鱿鱼丝的制作，这个过程是店主演示的，我们只负责将烤好的鱿鱼撕成丝并根据自己的口味加调料后包装。这里有一个需要注意的点，要趁鱿鱼很烫的时候将其撕成丝，否则冷了就很难进行。鱿鱼丝制作完毕后，我们便开始品尝自己前面制作的两份料理。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。

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汇报。每个小组有两个小时的准备时间，然后制作ppt进行汇报。这时候就体现出一个团队团结协作的重要性，我们进行了明确的分工，有人制作ppt，有人查找资料，有人上台报告。我很喜欢日本这种小组报告，整个气氛十分轻松，大家可以边讨论边吃零食喝饮料，都是一种很放松的状态，而在中国的学校中，大都是一种比较严肃紧张的氛围。我们小组最后没有拿到第一名，但通过这次汇报真的学到了很多，发现了自己的很多不足。

第四天下午我们出发前往岩手盛岗。晚上和日本岩手大学农学部水产学科学生进行交流，我们了解到他们是这个专业的第一批学生。在2011年东北大海啸后，岩手大学意识到水产业的重要性才申请设立了这个学科。

盛岗第一天，我们就如何实现水产业的可持续发展与日本学生进行交流。对于中国来说，在水产业发展良好的态势下，要实现可持续发展，必须要突破强化水产质量和减少污染排放两个瓶颈。可喜的是，现在越来越多的养殖户不再盲目追求质量，而是寻找产量与质量的结合。提高产品质量，要从养殖方式和养殖技术的改进入手。我国是开展水产养殖最早的国家，目前技术也处于国际领先水平。但我国的水产养殖科技支撑能力还较弱，不能适应产业快速发展的要求。在保障粮食生产的前提下，挖掘渔业生产潜力，提高渔业生产能力，保障水产品质量安全，适应人们对优质水产品不断增长的需求，是渔业发展的首要任务。

总体来说，目前国内海洋渔业经济发展主要面临的问题有：1.海洋渔业资源的过度开采。近年海洋捕捞业的主要增长点为低值鱼类，而主要经济鱼类不能形成鱼汛，严重影响了渔民的出海作业天数和收入。我国海域已记录的水生生物不仅有很多世界海洋共有的生物物种，而且还有很多特有的物种。但由于开发利用过度，栖息环境被破坏，乱捕滥采，以及外来中的引进等原因，我国现有海洋珍稀物种的种群数量正在不断减少，正面临着消失和灭绝的严重威胁。同时另一些原来数量较多且分布广泛的物种，也逐渐变成了新的珍稀物种。2.海洋渔业产业的投入效率低。我国渔业劳动力人均渔产品和近海每平方千米捕鱼均远低于日本。3.海洋生物资源利用低。由于冷藏运输船装置及保鲜技术落后，渔获物中因变质而被丢弃的很多，没有物尽其用。海洋水产品技工技术落后，而且加工废弃物未充分挖掘其价值，过度消费模式导致渔业资源大量被浪费。4.海洋渔业环境的恶化。海水养殖、渔船废弃物、陆源污染物及溢油事故等造成我国近海水域污染严重，海洋生态系统处于亚健康或不健康状态，加速了渔业资源的衰竭。

从海洋渔业资源特性看，海洋渔业资源属于可再生生物资源，可以借助海洋渔业生物的生长繁殖，进行不断的自我更新，维持一定的资源储量。如果对其进行科学的管理和合理的使用，则可以永续利用。但是，如果使用不当，则会使其受到损害，甚至严重枯竭。

结合我国现行海洋渔业经济管理体系看，要践行渔业经济发展的四大措施如下：1.伏季休渔。海洋伏季休渔制度是我国现阶段基本国情、行之有效的重要的水产资源养护措施，是一项群众拥护，效果明显，实施成功的渔业资源保护和管理制度，已经产生了积极效果和良好的国际影响。2.加快渔船民转产转业，促进经济鱼类资源恢复。3.加强海域环境保护，营造良好的渔业发展环境。4.完善渔业发展政策，保障渔业经济持续稳定发展。

第二天，上午是水产品保鲜的课程。袁老师向我们介绍了水产品保鲜的技术。我们小组讨论后得出，水产品保鲜分为传统保鲜和现代保鲜两种。传统保鲜的方法有盐藏保鲜，现代保鲜的方法有冷藏保鲜和冷冻保鲜。在北海道的时候，我们参观的工业技术中心里有一种比较新型的技术，即流化冰技术。这种保鲜方法与传统保鲜方法相比有一定的优点。流化冰融化后是盐水混合物，对海水鱼不会造成任何损害，而且能保持很长一段时间不融化，在长途运输中能起很大的保鲜作用。

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，观看厨师处理鱼的过程以及自动化煮米饭的全过程，不禁感叹科技的伟大。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。

第三天，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大同小异，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。其中我印象比较深刻的是关于种植番茄的一个研究，他们利用少量的土和另外一种原料进行种植，提高了番茄的甜度，我个人对这个研究还是蛮感兴趣的。

第四天，上午我们访问了岩手大学三陆水产研究中心和水产技术综合中心，下午访问小野水产食品公司。我们了解到这家公司是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。我们试吃了该公司的产品，对于一个不喜欢吃鱼的人来说，那几份食物我都觉得很好吃，鱼的腥味并不重，非常美味。

第五天，上午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。下午进行团队讨论和总结。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。然后我们离开了岩手。

十四天的游学，学到的知识不算多，但却是很有意义的一次经历。大家从陌生到熟悉，就像一个大家庭一样让人觉得温暖。回到上海后，我更加觉得日本人待人处事的方式以及他们的素质是多么令人敬佩。在日本，等车时大家都是有秩序的排队，车子到达以后，车上的人先下车，等所有要下车的人都下来了，外面的人才有秩序的进车，进车后也不会匆忙的去抢占座位。一路上，车厢里很安静，没有人会大声喧哗，也没有人会打电话接听电话，让人一路都感觉很舒服。而再回想我回到国内的第二天早上乘坐地铁时的景象，地铁外面等候的人很多，一片混乱，车子刚到，门刚开，外面的人争先恐后的往车厢里挤，我甚至看到要下车的人又被重新挤回车厢里。当那个人后来从车上出来时，我看到他在无奈的摇头，那是一个外国人。在那一刻，我觉得很羞愧，为什么我们国民的素质这么差，为什么没办法向日本人一样，不去争不去抢，一切都有秩序的进行。再想到回家时在动车上，一路上九个多小时，孩子的吵闹声，手机电脑的音乐上、电影声就没有停过，大家丝毫不考虑别人的感受，大声喧哗，外放音乐，此刻的我竟有些不习惯，怀念起在日本的日子。

我想，我们需要学习的不仅仅是知识，更应该学学日本人的素质，如果有一天，我们中国人的素质也和日本人一样，那时我们的国家才会成为受人尊重的大国！