



# newsletter

京都大学 農学研究科・農学部国際交流室  
International Exchange Section



## 刺激的な国際交流研究 – Family-run farming, Risk Communication and Food Culture

新山 陽子

農学研究科教授  
生物資源経済学専攻

この2～3年、さまざまな出会いや社会背景から国際的なプロジェクトが生まれ、刺激的な議論をし、若い人たちの力を得て、楽しく研究を進めています。農業経営学、リスク研究や食文化の分野を紹介させていただきます。

### ■日仏独で進める農業経営の国際比較

2014年は国連「国際家族農業年」で、家族農業の意義を確認し振興がめざされました。国連の報告書（『家族農業経営が世界の未来を切り開く』）をまとめたフランス CIRAD（農業開発研究国際協力センター）の研究者から京都を訪ねたいとのお話があり、ちょうどその年に、フランスの Agropolis International（50近くの大学、研究機関の統轄組織でモンペリエ所在）の所長が京大に来られ、京都大学との研究交流協定を結ぼうとしていたところでもあり、その一環として11月に小さなワークショップを開くことになりました。世界と日本の農業の状態を出し合ってみると、とても面白いことになり、すぐに本格的なワークショップをとの成り行きになりました。翌3月に、Agropolis から3人の研究者を迎え、京大の卒業生が教授をしているドイツ・ゲッティンゲン大学からも1人を迎え、3カ国の農業経営比較を行いました。

日本では、家族で農業経営を行う形態が大半ですが、経済的な性質は多様になっています。世帯の生業として世帯の所有する農地を使って家族労働力だけで農業を行う伝統的なタイプから、多くの農地や資金を借入し、雇用労働力を導入して経営を行う近代的なタイプ、さらには家族で会社を創設して経営する企業タイプにまで展開しています。家族経営ではない、生産者同士の共同経営もあります。水田農業には、高齢化した農家などからの委託を受けて、集落で経営を行う高集落営農タイプがどの地域にもでき、会社を設立しているところも増えています。その一方、農産物価格の低迷などから経営の存続が難しくなり、後継者難が深刻です。もちろん、よく知られているように農外兼業が主になっている兼業農家は多く、作付けされていない耕作放棄地も増えています。このような多様性と直面する課題をどう整理し、将来を展望するのか、ヨーロッパの状態とも比較しながら検討したいと思っていたところだったので、ちょうど良いタイミングでした。ドイツでも、企業経営や共同経営は増えており、フランスでは農業大国ながら、山岳地帯などの条件不利地域や都市近郊地域では耕作放棄や転用が増えていること、後継者難もあり、程度に差はあれ、状況の共通性が浮かび上がりました。

今年3月には、ドイツの報告者を増やし、日本はアジア経済研究所からも参加を得て、3カ国2回目のワークショップを実施しています。また、Japan Gateway の京大人文科学系ユニットの活動の一環として、その担当者が中心になり、第1回は日仏2カ国、第2回は日仏独3カ国の学生の研究交流ワークショップを1日かけて実施しており、学生や各国側

にも好評です。今年は、本専攻の『生物資源経済研究』の英文特別号を発行し、報告学生から論文を募集して掲載することになり、現在、学生たちは査読後の論文修正に追われています。私の指導学生は、ゼミ議論に端を発した分野横断的なグループワークで論文執筆し、えらく楽しそうに作業しています。

今後に向けては、3カ国でそれぞれ研究費を獲得して、本格的な国際比較研究をしようと相談し、まずは日仏共同研究を申請しているところです。

### ■リスクコミュニケーションと食文化の日仏比較研究

香港理工大で行われた食品安全の国際ワークショップの出会いからは、フランス・トゥルーズ大学のリスク社会学者との共同研究が始まりました。食品由来のリスクの程度を、専門家は、健康への悪影響が発生する確率と重篤度の関数として推定しますが、専門家でない人々はさまざまな心理的要因を連結させて直感的に評価します。このギャップがミスコミュニケーションを生むといわれています。私たちは、2011年の福島原子力発電所事故以降、放出された放射性物質の健康影響について、認知ギャップを埋めるために、市民の疑問に答える科学情報の提供と市民自身の水平的な議論をベースにした双方向リスクコミュニケーションモデルを開発し、コミュニケーション実験を行ってきました。香港の講演でこのモデルを紹介しました。一方、彼は、事故が起こったとき、人々の不安とアクティビストの介在によって社会的なインパクトが拡大するプロセスモデルと、微弱シグナルのモニタリングの必要を提示したので、双方とても関心のありどころが近いことを感じ、交流を進めることを約束して分されました。

次に会ったときには共同研究の話になり、まずは、福島事故があった日本と、原子力発電所の立地の多いフランスとで、放射性物質の食品汚染リスクを人々がどのように認知しているか、とくに連想イメージ、そのイメージの来歴の比較調査を提案し、私たちが開発し日本で実施した調査法を用い、この6月にフランスで実施しました。彼が提唱するフードバロメーターのデータ収集の日本のアクセスポイントとして協力することにもしています。名古屋大学に在籍するフランス人の地理学の研究者とも一緒に、今後、食文化、食生活、フードシステムや食品安全などを含む広い領域で、比較研究を進めようと相談しているところです。



調査会議

(フランスにて、左端が筆者)

### ■京大リスク研究ネットワークの国際交流

2014年に設立した京都大学リスク研究ネットワークも紹介しましょう。分野を横断したリスク研究の発展を目指して、国際シンポジウムを通じた研究交流や若手の海外短期派遣に力を入れています。工学研究科の環境リスク工学の米田教授を代表に、同研究室と共同で進めています。設立前に、ハーバード大学 School of Public Health の Center for Risk Analysis と共同でボストンシンポジウムを開催、去年は同センター長（リスク経済学者）などを招いて横浜で、今年8月にはシュトゥットガルト大学のリスク社会学者を招き、京大開催しました。若手の社会心理学、農業経済学、医療、環境工学、環境政策、防災など広い分野のリスク研究の発表もあり、将来の研究発展に大きな期待を抱くことができました。

Pramote Khuwijitjaru

Visiting Associate Professor  
Food Science and Biotechnology  
February 1 – May 31, 2016  
(Silpakorn University, Thailand)



I was at Kyoto University for the first time in October, 1998 when I received the Japanese Government Scholarship to pursue master and doctoral degrees. It was my first time traveling abroad. After 5 and half year, I graduated, back to my hometown, and returned to my previous position as a lecturer at Silpakorn University. Luckily, the Thai government has started to fund several kinds of research, so I could successfully and continuously receive grants for doing my own works since then. I maintained contact with my former supervisor, Prof. Shuji Adachi of the Bioengineering Laboratory and he kindly supported me with reagents, instruments, and valuable advices. And the active collaboration finally bore sweet fruit; I received different kinds of invitations and fellowships and visited Kyoto University every year since 2010. This year I was here as a Visiting Associate Professor and conducted the experiment on the use of subcritical water to valorize the agricultural by-products, particularly for food industry.

I am not a gourmet, but as a researcher in a field of food, I always tried to learn something new about Japanese food in the market whenever I came to Japan. One of my activities during my free time was watching TV especially the programs for food. From time to time, I recorded the TV shows and used them in lecture at my university. And since I understand Japanese at somewhat useful level (at least to myself), I am usually able to get some materials written in Japanese from the internet for teaching as well. Most of students actually like these video/pictures since they normally cannot access these by themselves.

During my stay in this year, I decided to visit the FOODEX Japan, an international food exhibition in March. The exhibition was held in Tokyo. It was announced later that around 76,000 people visited the exhibition during 4 days of the event. Of course, many interesting products and models of food business were impressive to me but only some stories that I would like to share them here. The first one is the popularity of phak-chi (パクチー) which is a name of a green leafy herb, Thai coriander. It was very surprising to me when I saw the very large booth from S&B Food company with several products from phak-chi. In Thailand, phak-chi is usually sprinkled in various famous dishes, such as rice noodle, pad-tai, rice with chicken, etc. but as far as I knew, its smell was not favorable by Japanese. It seems that now this is not true anymore.



Phak-chi sauce exhibited at FOODEX Japan 2016, Tokyo

Another product that was presented in many booths of the importers and manufacturers themselves is coconut water in bottle. The drink is actually now gaining popularity around the world. Talking with some companies revealed that many products are produced in Thailand. One reason is that the aromatic coconut water from Thailand is very unique and desirable. To me who drink coconut water since childhood, I could not say that the juice in bottle is delicious but I understand that this is the limitation of the current processing technology and it will be improved very soon if the market is open for the product. For now, I recommend everybody who travels to Thailand drinking fresh coconut water directly from the fruit. It is safe for drink without any heating.

Even though I understand that Japanese accept more and more Thai menus, such as curries (green, red, yellow), Tom-yum-kung, and Ka-pao rice, but in fact, it seems that Japanese cuisine have entered the Thai market more deeply. Japanese restaurant was a niche business in the past and only small number of Thais were really fond of Japanese foods. But in the recent 10 years or less, a lot of Japanese restaurants have been widely grown in Thailand. Right now, during the weekend and long holidays, a long queue of customers in front of these restaurants is a very normal scene. Sushi are now sold in department store, supermarket, or even in street food shops! Recently, the biggest convenient store, 7-11 has started selling Onigiri as well.

Certainly, market is dynamic and consumer's needs are changing all the time in this borderless world. One day Japanese people may become the consumer of durian or Nam-pla (fish sauce) from Thailand and Thais may look for Natto for their breakfast!

招へい研究員

2016年9月～2017年2月

氏名: **Jangkung Handoyo Mulyo**  
国籍: インドネシア  
招へい期間: 2016年9月23日～2016年12月23日  
所属・職: Gadjah Mada University (インドネシア) 上級講師  
研究題目: 構造調整下におけるインドネシアのコメ政策 / Rice Policy under the Structural Adjustment of Indonesian Economy

受入教員: 生物資源経済学専攻 福井 清一 教授

氏名: **Dimitar Ivanov Antonov**  
国籍: ブルガリア  
招へい期間: 2016年10月1日～2017年9月30日  
所属・職: Geological Institute of Bulgarian Academy of Sciences (ブルガリア) 准研究員  
研究題目: 地質化学的条件を考慮した土壌中の水移動と重金属輸送のモデル化(実験と数値解析) / Modeling of Water Flow and Heavy Metals Transport in Soil with Respect to Accompanying Geochemical Conditions (Experimental and Numerical Issues)

受入教員: 地域環境科学専攻 川島 茂人 教授

氏名: **Gabriela Durcova-Hills**  
国籍: イギリス  
招へい期間: 2017年2月1日～2017年10月31日  
所属・職: Albion Innovations Ltd (イギリス) 生命科学分野部門長  
研究題目: 哺乳動物細胞の多能性及び生殖細胞系列への細胞分化決定機構の種特異性に関する研究 / Species Specific Commitment of Pluripotency and Germ-Cell Lineage in Mammals

受入教員: 応用生物科学専攻 今井 裕 教授

招へい研究員特別講演会

■ Prof. Pramote Khuwijitjaru  
(タイ・シラパコーン大学)

“Subcritical Fluid -Its Potential for Valorization of Agricultural Wastes-”

2016年5月24日 (火)  
14:45-16:15  
(農学部総合館W420)



Prof. Khuwijitjaru (left)

**Wen Luo** Doctor's Course student, Chinese Forest and Biomaterials Science  
April 2014 - present



Before coming to Japan, I had experienced international student life in Finland already—I completed my master's degree at the University of Helsinki. Near the graduation of my Master's study, I decided to continue my study to become a PhD student. One of my best friends in my master's class, a Japanese student who graduated from Kyoto University, suggested me to apply for his lab. I did, and now I am a third year PhD student in this university. I'm sure my research may not attract most of you, but I would like to share some interesting things about my life in Japan with you.



The spider

A terrifying moment: I stayed in an international student dormitory near Yoshida mountain for the first half year of my study here. One day, when I opened the door of the laundry room, a black shadow suddenly moved away on the wall. I was horrified and quickly thought in mind about that "thing." Was that a black rat? No, the size was too huge, like a CD, and it's on the wall. When it stopped, I just realized that's a gigantic spider. Then it's even more horrible to me, since it's beyond the biggest size of spiders in my world, and it was so close to me. Then I only just closed the door and run in screaming. Although I like the roommates in that dormitory, and they told me the spider is harmless, I moved out in two weeks.

A funny moment: During the first year of my study in Japan, I joined an intensive Japanese course. Every day we had one-hour lunch break. But usually, it's the rush hour in the student cafeteria, so sometimes I just bought food at convenience shops. One day, I had a box of fried chicken, and I saw some words on the box which confused me a lot: "にんにく不使用." At that time, I didn't know about the word "にんにく," but I knew "にん" means human, and "にく" means meat. So I was shocked by these words since I understood them as "human flesh is not included"?! Why did the supplier of this fried chicken highlight it? Then their other products may have human flesh?!!! I was confused by this crazy doubt for a

long time. Finally, I asked one of my Japanese friends months later, and she told me that "にんにく" is garlic and human flesh is "じんにく." The real meanings of those words did come as a great relief to me.

A touching moment: Last winter, I was very lucky to have a chance to go to Hiroshima, and had one-week homestay with a local family. I was very happy about that because I could experience the Japanese family in real life, not from TV dramas. My host family seems like a typical family, like those Japanese families in dramas: a father who's busy for job, a mother who's busy for house works, an elder sister who's in university, and a younger brother who's in high school. Every morning the mom prepared great breakfast for us, and when we finished the breakfast, the lunch boxes with cute foods inside were ready for kids. But the differences are: the host father is in his 40s, but he has a young soul inside, like a university student; the host mother is a tea ceremony teacher, and she led me to know the Sado (茶道) is not only for the so called "tea ceremony," more importantly it's a spirit. We had a good time together, and at the last day of my stay, they sent me to the station, till the train. When my train moved, my host mother burst into tears, and so did I. At that time, I did feel like I was on the train that day to leave my hometown for my university study and saying goodbye to my parents. The affections of being families can pass through the ages and cultures, and this will be one of the most beautiful memories of my life.



Selfie with host family

## 10月大学院入学留学生

### ●農学特別コース (G30) 計21名

#### 修士課程 15名

内訳：農学専攻 香港1名  
森林科学専攻 インドネシア3名、  
ミャンマー2名  
応用生命科学専攻 台湾1名  
地域環境科学専攻 台湾1名、ベトナム1名、  
インドネシア2名、中国2名  
食品生物科学専攻 タイ1名、中国1名

#### 博士後期課程 6名

内訳：森林科学専攻 台湾2名  
応用生物科学専攻 インドネシア1名  
地域環境科学専攻 ベトナム3名

### ●国費外国人留学生 計8名

#### 修士課程 5名

内訳：森林科学専攻 バングラデシュ1名  
地域環境科学専攻 カンボジア1名、  
バングラデシュ2名、  
ミャンマー1名

#### 博士後期課程 3名

内訳：農学専攻 バングラデシュ1名  
森林科学専攻 インドネシア1名  
地域環境科学専攻 インド1名

## 2016年度前期行事 / Events (First Semester, 2016)

2016 April 8

参加人数 100名



行事 新入生ガイダンス・歓迎パーティー・・・  
Guidance and Welcome Party for New International Students

場所 北部生協会館 2階多目的ホール・・・  
Co-op 2<sup>nd</sup> floor

2016 May 26

参加人数 35名



行事 日帰り見学会・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
One-Day Study Trip

場所 針江 生水の郷（滋賀県）・・・・・・・・・・  
Sho-zu No Sato, Harie (Shiga Prefecture)

2016 June 29

参加人数 30名



行事 ほっこりカフェ・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
International Café Meeting

場所 S128 講義室・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
Lecture Room S128

2016 July 6, 7

参加人数 40名



行事 セタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
Star Festival

場所 国際交流室・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
International Exchange Section

2016 July 9

参加人数 200名



行事 サッカー大会・ビアパーティー・・・・・・・・  
International Friendship Soccer Tournament & Beer Party

場所 農学部グラウンド・北部生協会館 2階 -  
Athletic Field & Co-op 2<sup>nd</sup> floor

2016 July 21, 22

参加人数 100名



行事 リサイクルイベント・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
Recycle Event

場所 国際交流室・・・・・・・・・・・・・・・・・・  
International Exchange Section

## 2016年度後期行事予定 / Event Schedule (Second Semester, 2016-17)

日付/Date	行事/Event	場所/Place
2016 Oct. 4	チューター・新入生ガイダンス&歓迎パーティー Guidance for New International Students and Tutors & Welcome Party	北部生協会館2階多目的ホール Co-op 2 <sup>nd</sup> floor
Oct. 25	日帰り見学会 One-Day Study Trip	亀岡市 Kameoka City
2017 Jan.	もちつき大会 Mochitsuki Event	2号館東空き地 Empty lot next to the Graduate School of Agriculture Bldg. 2
Feb.	節分 Setsubun	国際交流室 International Exchange Section
未定	ほっこりカフェ International Café Meeting	未定
未定	リサイクルイベント Recycle Event	国際交流室 International Exchange Section

### 発行

京都市左京区北白川追分町  
京都大学  
農学研究科・農学部国際交流室  
電話 (075)753-6320, 6298  
e-mail fsao@kais.kyoto-u.ac.jp  
http://www.fsao.kais.kyoto-u.ac.jp/



ホームページ

【Facebookはこちら】▶  
https://www.facebook.com/  
InternationalExchangeSection



### 印刷

京都市中京区西ノ京原町 15  
株式会社 あおぞら印刷

\*Newsletter バックナンバーをホーム  
ページに掲載しています。