

News Letter

Foreign Student Service, Agriculture

語学のこゝと

坂口守彦

〔京都大学名誉教授、応用生物科学専攻〕

現在、京大には世界の多くの国から留学生がやってきている。彼らの中には日本語がほとんどできないために、悩み深い日々を過ごしているものがあるのではなからうか。

1972年から1973年にかけてカナダ環境省のハリファックス水産研究所（在ノバスコシア州ハリファックス市）に留学した。出発の前に先輩や友人に留学の心がまえを聞いたところ、とにかく語学をマスターすることだ、研究など仕事のこととは二の次だ、といわれた。

留学先では、出発前に先輩や友人の言ったとおり英語の聞きとりに悩まされた。初めのころは、毎朝、出勤のときアパートのエレベーターを待つ間でさえも、住人に話しかけられるのが苦痛だった。それで、英語の会話力を強化するため市内にある英会話の夜間学校（無料）にかようことにした。ここには移民や留学生など、さまざまな国籍をもつ人がいたが、この学校は難易度によってA～Dのクラスに分けられていた。私の会話力とくに聞きとりの力のなさから考えて一番平易なDクラスを選んだ。第1回目の講義が始まる前に説明会が開かれるというので、出席したところこのDクラスでさえ、学生はみな流暢な会話を交わしているのではないかと驚いてDクラスよりも難易度の低いクラスに移してほしいと申し出たが、これ以下の易いのではないといわれた。しばらく我慢して出席していたところ、やがて試験があるという。席について配られた問題を見て驚いた。そのほとんどが文法に関する問題で、内容はわが国の中学の高学年から高校の低学年の生徒に出題される程度のものであった。クラスをAに変えても、この試験問題は文法の程度が高くなるだけで、会話のテストはまったく実施しないといわれた。世界中からやってくる移民のなかには会話はできて、しっかりとした英文法を身につけているものは少ないのだそうである。英文法の力が弱いと日常の会話には支障がなくても、ビジネスなどの領域で、やや込み入ったやり取りが始まるとたちまち困るのだそうである。その意味で、私たちが日本で受けた英文法重視の英語教育法は決してまちがっていなかったと大いに評価したものである。

それでもあきらめきれず、日本にあるような会話だけを教えてくれるところはないものかと市内をずいぶん探したが見あたらなかった。周囲がみな英語を話しているのだから、そこにとけ込んで話していれば会話力は自然に上達するもので、ことさら習いに行くまでのことはないのだそうである。そうこうしてはほぼ半年も習っているうちに、会話力はさして上達したとも思われなかったが、朝のエレベ-

ーター前で話しかけられて困るということとはなくなった。流暢に話そうという力んだ気持ちがなくなったからである。研究室から帰ると、毎日テレビのニュースやトークショウの番組を食いるように視た。その際に無理に内容を理解しようとせず、オウム返しのように、アナウンサーや司会者の口まねだけをすることにした。所属していた研究室の人で、発音がきれいだと定評のある元移民のひとがこの方法がよいと教えてくれたからである。帰国するころになると、会話力が向上したとはおもわなかったが、英語のフィードバックのようなものが理解できるようになり、同時に日本語の単語がなかなか口をついて出てこなくなることに気がついた。

ラテン系の人には巻き舌で、インド出身の人にはインドの訛りで、中国の人には中国訛りで英語を話す。各国から来た人が、それぞれお国の訛りをふんだんにとり入れて英語を話すから、日本人である私には大変わかりにくかった。しかし、上記の夜間学校の先生（中年の女性でボランティアだという）は、どのようなひどい訛りの英語でも、それが英語であれば理解できるらしく即座に回答やコメントを返してきた。日本人の英語でも、ネイティブスピーカーにとっては癖のきつい、わかりにくいものと思われるが、彼女は正確に理解していた。恐るべき能力だと感じたものである。

日本に来ている留学生のなかに日本語が不十分だと恥じているものをみかける。京大にきている留学生の多くはきわめて優秀で、日本語だけでなく英語も堪能な人が多いが、それでも彼らと私たちの間で日本語でも英語でも十分な意思の疎通をはかるのは容易なことではない。ときには誤解があったりして失敗を重ねる。京大に留学しただけの価値があったと思ってもらえることができるためには、限らない忍耐力と愛情が必要である。いま自らが若いころ留学したときのことを思いおこしている。



坂口先生（中央）と留学生たち



The Current Status and Future of Food Science in the United States.

Everett Bandman

(Visiting Professor,
Food Science & Technology,
University of California, Davis U.S.A.)

I would like to first take the opportunity to thank Professor Akamatsu and the Faculty of the Graduate School of Agriculture for inviting me to spend 5 months as a visiting Professor of Agriculture at Kyoto University during my sabbatical year from the University of California, Davis. This is my second opportunity to spend sabbatical time in Japan. In the spring of 1998, as a Fellow of the Japanese Society for the Promotion of Science, I spent 8 weeks at The University of Tokyo at Komaba with Professor Ryoichi Matsuda in the Department of Life Sciences and 6 weeks at Hokkaido University with Professor Akihito Hattori in the Meat Science Laboratory of the Faculty of Agriculture. I am greatly honored to now have the opportunity to be part of the world-renowned Kyoto University.

In addition to my previous sabbatical in Japan, I was privileged to be invited as a symposium speaker at the International Congress of Meat Science in Yokohama in August 1999. This gave me the opportunity to meet many Japanese meat scientists and their students. I was very impressed with both the quality of the science that was being carried out in Japan and by the enthusiasm of the students and professors whom I had an opportunity to talk to. I made many new friends and colleagues and provided some antibodies and DNA probes for their studies. In my discussions I encouraged many to publish their excellent work in international journals in order to disseminate their findings around the world. In reading the meat science literature, I have observed that many contributions by Japanese meat scientists tend to be published in Japanese journals and have either been overlooked, or not referenced in other papers. I believe this will change in the future as Japanese meat science researchers make a concerted effort to publish more of their work internationally.

I would like to provide you with some information on my background, my position at the University of California, Davis, and my current and future research interests and plans. I am obtained my Ph.D. from the University of California, Berkeley in Molecular Biology. I subsequently had post-doctoral positions at Harvard Medical School in Boston and at the Department of Zoology at University of California, Berkeley before joining the faculty of the Department of Food Science & Technology at University of California, Davis. My road to becoming a Professor of Food Science was interesting and provides some insight into the Food Science Department at Davis. During my post-doctoral work I became interested in chicken muscle development and the functional properties of contractile proteins, particularly myosins. As I began searching for a faculty position, I noted the Department of Food Science at the University of California, Davis was looking for a faculty member to offer a course in meat science and to conduct basic and applied research relevant to muscle foods. At the time I was not familiar with Meat Science Research, but upon further investigation, I learned that much of the basic understand-

ing of muscle function and composition had come from studies by researchers at meat science laboratories around the world. I realized that my own research and interests were in fact the same as meat scientists. I interviewed for the position at the University of California, Davis and joined the Faculty of Food Science & Technology in 1982. Over the past 20 years, I have maintained my interest in meat science, but also developed new interests in Food Science Education. I currently am proud to be the Master Advisor for the Food Science Major at the University of California, Davis.

The Department of Food Science & Technology is part of the Human Sciences Division of the College of Agriculture and Environmental Sciences at the University of California, Davis. There currently are 29 faculty and cooperative extension specialists associated with the Department. Faculty members include, biologists, biochemists, physical and organic chemists, microbiologists, and engineers. The research in the Department is multidisciplinary and encompasses both basic and applied science. This has been a hallmark and unique aspect of The Food Science program at Davis. Faculty members are chosen for their research and leadership potential within their individual disciplines with the expectation that they will also focus their expertise on related research problems in Food Science. Although this model has not been universally adopted in all Food Science programs throughout the United States, it is fair to say, that most of the top rated Universities with Food Science programs, such as Cornell, University of Minnesota, Purdue, and Rutgers, also hire faculty based more upon their research potential rather than their prior training in Food Science. I believe this has greatly improved the quality of research being carried out in Food Science in the U.S. today and has also introduced the most modern research tools and applications into this area.

The Food Science Major is currently one of the largest majors in the College of Agriculture and Environmental Sciences. Students obtaining the B.S. degree in Food Science from the University of California, Davis are among the most sought after graduates in Food Science in the U.S. Major Food Companies from around the world come to our department every year to actively recruit our students. Virtually every graduate wishing employment in the Food Industry is successful obtaining a job. Food Science majors obtain a multi disciplinary foundation in the chemical, physical, biological, engineering, and social sciences. At the upper division level students take courses in nutrition, food microbiology, food chemistry, food analysis, food commodities, food processing, and food engineering. Because of the diverse career opportunities available to food science graduates, the major offers five options. The **Food Technology** option provides students a broad exposure to food chemistry, food microbiology, food engineering and food processing. The **Food Business and Management** option allows students to integrate study of the science and technology of food with that of business and economics in a unique program. The **Consumer Food Science** option prepares students for jobs in food product formulation, research and development oriented marketing, and sensory analysis, quality assurance, extension service, creative writing, and community service. The **Food Chemistry** option prepares students for graduate study and research in several areas including food science, flavor chemistry, food additive chemistry, organic chemistry, biotechnology, biochemistry, and toxicology. Lastly, the **Food Biology/Microbiology** option prepares students for graduate study and research in several areas including food science, biochemistry, biotechnology, microbiology,

and post-harvest biology. Over the past 5 years that I have served as the Major Advisor in Food Science, the number of students in the major has grown considerably due to its popularity and reputation on the University of California, Davis campus. With student numbers on the University of California, Davis campus continuing to grow annually, further increases in the major are likely. Because of the international reputation of the University of California, Davis Food Science our majors include students from many countries around the world, including Japan.

In the U.S., most students entering college are not aware of Food Science as a major or as a career. Many think it is equivalent to home economics, or to nutrition. I have found that offering a beginning survey course in Food Science to freshman was a very effective mechanism of recruiting new students into the Food Science Major at the University of California, Davis. Using food systems for examples of scientific principles often makes learning fundamental concepts such as pH and hydrogen bonding more interesting and relevant to their everyday lives. Indeed, as Master Advisor I have talked to many students who have transferred into the Food Science Major from other basic science majors who informed me it was easier for them to learn advanced concepts in disciplines such as biochemistry and biology from the unique

perspective of a food scientist. Although some may believe that a Food Science Major is less rigorous than basic science majors, in fact Food Science majors are required to take most of the same upper division courses as Biochemistry majors. Majors in Food Science are as qualified for Professional Schools, such as Medical School or Veterinary School, and compete equally with students in the basic biological sciences for laboratory positions in the Biotechnology Industry as well.

The future of Food Science as a career is very promising not only in the U.S. but throughout the world. The Food Science Industry continues to expand, even in difficult economic times. We have seen no drop in the demand for our graduates. The public demands more research into the safety and quality of our food supply. The government continues to fund research into many areas of Food Science. The application of genetically modifying food producing organisms has drawn many biotechnology companies into Food Science along with consumer activist groups intent on ensuring the safety of these products. In this environment, students with B.S., Masters, and Ph.D. degrees in Food Science disciplines will likely have numerous job opportunities afforded to them for many years to come.

外国人客員教授

平成14年度 外国人客員教授として5名の先生方を招聘しています。

氏名：**BARCLAY HUGH JOHN**

国籍：カナダ国

招聘期間：平成13年10月1日～平成14年9月30日

所属・職：カナダ森林局、カナダ森林研究所 研究官

研究題目：森林における生態学的プロセスの理論研究

受入教官：武田博清教授（地域環境科学専攻・森林生態学）

氏名：**KRAUS WOLFGANG FRANK**

国籍：ドイツ国

招聘期間：平成14年1月6日～平成14年12月31日

所属・職：ホーエンハイム農科大学・有機科学研究所・名誉教授

研究題目：野外調査：生命科学における有機化学

受入教官：大東 肇教授（食品生物科学専攻・生命有機化学）

氏名：**LATHAM MARC DANIEL**

国籍：フランス国

招聘期間：平成14年4月1日～平成14年8月9日

所属・職：国立熱帯農業研究センター・所長

研究題目：持続的地域発展のための陸域生態系管理法に関する研究

受入教官：田中 樹助教授（地域環境科学専攻・比較農業論）

氏名：**GMITTER, Jr. FREDERICK GEORGE**

国籍：アメリカ合衆国

招聘期間：平成14年9月1日～平成14年11月30日

所属・職：フロリダ大学食品農業研究所 カンキツ研究所教育センター 教授

研究題目：果樹のストレス耐性遺伝子の同定とクローニング

受入教官：米森敬三助教授（農学専攻・果樹園芸学）

氏名：**YOO KYUNG HAK**

国籍：アメリカ合衆国

招聘期間：平成14年10月1日～平成14年12月31日

所属・職：アーバン大学・農業工学科・教授

研究題目：大規模灌漑地域における土壌および水環境保全、
土地被覆変化に関する国際共同研究

受入教官：鳥井清司助教授（地域環境科学専攻・比較農業論）

客員教授による講演会

演者

Professor Everett Bandmann
(University of California, Davis, Dept.
of Food Science and Technology)

演題

From "Kamaboko" to Hot Dogs,
the Science behind Muscle Foods

日時

2001年10月25日（木） 15:00～17:00

演者

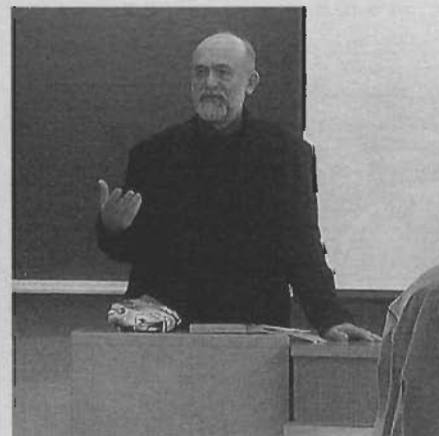
Professor Auld Bruce Archibald
(Principal Research Scientist, Orange
Agricultural Institute, NSW, Australia)

演題

Plant Ecology and the Formulation
of Bioherbicides

日時

2002年2月21日（木） 15:00～17:00



Auld Bruce Archibald 教授

外国人留学生（研究者）の博士号取得状況
（平成13年1月～12月）

当該1年間に京都大学農学研究科に博士論文を提出し、京大博（農）の学位を授与された外国人留学生（研究者）は14名です。取得者の名前と論文テーマは以下の通りです。

Gregorio Angeles-Perez（森林科学専攻）
Regeneration Processes and Coexistence Mechanisms of Abies Firma and Tsuga Sieboldii in Mixed Forest, Central Japan

李 忠根（地域環境科学専攻）
Mapping of Field Information and Development of Yield Sensor for Precision Agriculture in Paddy Field

洪 承杓（応用生命科学専攻）
Studies of Thermostable Enzymes from Symbiotic Thermophiles Isolated from Compost

高 玫（農学専攻）
Transformation of Japanese Persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.) with the Genes Involved in Biosynthesis of Compatible Solutes

Dede Hermawan（森林科学専攻）
Manufacture of Cement-Bonded Particleboard Using Carbon Dioxide Curing Technology

李 昆志（農学専攻）
Long-Term Changes in Soil Physico-Chemical Properties

and Crop Productivity in a Maize-Barley Rotation under Intensive Chemical and Organic Fertilizations

韓 廣萍（森林科学専攻）
Development of Reed and Wheat Straw Composite Panels

Dody Dharmawan Trijuno（応用生物科学専攻）
Studies on the Development and Metamorphosis of Coral Trout *Plectropomus leopardus* Under Rearing Experiments

朱 丹（応用生命科学専攻）
Studies on Urea-Induced Polymer Formation in the Mixed System of Soybean and Sesame Globulins

河 孝哲（林産工学専攻）
Production of Ligninolytic Enzymes by the Edible Basidiomycete *Pleurotus Ostreatus*

Jaime L. Padilla（農学専攻）
Analysis of Long-Term Changes in Rice Productivity Under Intensive Cropping Systems in the Tropics and Improvement of Nitrogen Use Efficiency

李 柱炅（応用生物科学専攻）
Genetic Differentiation of *Perilla* Crops and Their Weedy Types in East Asia Revealed by Morphological and AFLP Analyses

崔 琴富（応用生物科学専攻）
Biochemical and Molecular Analyses of Cochlaurine N-methyltransferase from cultured *Coptis japonica* cells

王 錫昌（応用生物科学専攻）
Comparisons of Quality of Kamaboko Gels Derived from Freshwater Fish and Marine Fish

農学部国際交流ニュース

農学研究科博士後期課程編入学考査

平成14年度農学研究科博士後期課程編入学考査は、1月23・24日に行われ、19名が合格しました。このうち私費外国人留学生は、農学専攻1名（韓国）、生物資源経済学専攻1名（韓国）、食品生物科学専攻1名（韓国）の合計3名でした。

農学部私費外国人特別選考試験

平成14年度私費外国人留学生特別選考試験は2月28日に



新入留学生歓迎パーティーにて

行われ、14名の受験者があり、資源生物科学科（1名）と森林科学科（1名）に入学されることになりました。



平成14年度新入外国人留学生と留学生担当教官

発行所 京都市左京区北白川追分町
京都大学農学部留学生室
電話 (075)753-6298, 6299

印刷所 京都市上京区下立売通小川東入
中西印刷株式会社
電話 (075)441-3155~8