

## 私の留学体験記

広島県立西条農業高等学校 1年 瀬戸 美優 (せと みひろ)

留学期間 令和5年10月6日 ~ 令和5年10月17日 (12日間)

留学先 ラザロ・スパランツァーニ高校 (モデナ、イタリア)

私は、10月6日~10月18日の2週間、イタリア共和国のスパランツァーニ高校とボローニャ大学で研修を行いました。初めての海外であり、海外研修で1年生1人ということもあり、楽しみな反面、不安でとても緊張していましたが、イタリアで生活していくうちに、先輩や現地の方々とも打ち解けていき、少しずつほぐれていきました。海外研修を終えた今では、今回の海外研修に参加したことで、海外の方と交流する力とその自信や日本と違うところなどについて学べ、本当に良かったと思っています。

今回の海外研修では、モデナとボローニャを中心に行動し、たくさんの施設や街、建物、歴史について学びました。ホストファミリーとも、日本のお土産や話や、逆にイタリアについての話などで盛り上がったりし、最終日にはホストファミリーとホストファミリーの友人で日本食パーティーをし、ボーリングに行くなどと、交流を深めることが出来ました。私は、食品科学科で学んでいるので、特に食に関わることにとても興味を持ちました。日本と比べて、まず量がとても多いということ、朝食に関しては、甘いものが多く出るということが大きく違いました。また、水はガス入りの水、つまり炭酸水と水があり、この炭酸水も「微妙に味が違うな」と感じました。パルミジャーノ・レッジャーノチーズの食べ比べでは、12ヶ月熟成、38ヶ月熟成、76か月熟成のものを食べました。やはり、熟成される期間が長ければ長いほど、水分が飛ぶため、水分量がなく、塩辛さも増していました。イタリアでは、SDGs や環境についての考えがとても進んでいて、レストランなどでは食べきれなかったものの持ち帰り可や、有機栽培で作られたものや、食材で廃棄する部分を作らないということが印象に残っています。また、日本では、もちろん質や技術も求めています、生産量と消費量を特に求めている印象ですが、イタリアは、ひとつひとつのものを大切に、個性や質や完璧さ、そして一番良い完璧なもの、その人の個性をより引き立てるものを提供するという印象がとても残っています。私は、今回の海外研修を通して、海外との違いや似ているところを見つけたり学んだりし、より良いものを作っていくには、日本と海外の良さをちょう



どよく混ざり合わせることが大切だと感じました。また、有機栽培の見学に行った際に、ジャムを作る際に材料1kgに対して、砂糖を100gという割合でどうやったらあのようなになるのかも試してみたいと思いました。今後学校での課題研究にも生かしていきたいです。

