



The University of  
Nottingham

# ノッティンガム大学

University of Nottingham

UNITED KINGDOM · CHINA · MALAYSIA

- 学部学生 約24,000人 ●大学院生 約8,200人 ●教職員 約2,770人  
ホームページ <https://www.nottingham.ac.uk/index.aspx>  
交流協定締結年月日：2018年9月4日 主管学部：農学部



## 国際交流の特色

<https://www.nottingham.ac.uk/studywithus/why-study/campuses/index.aspx>より抜粋

ノッティンガム大学は、英国ノッティンガム市にキャンパスを置く、1881年設立の大規模研究型大学である。設立当初はロンドン大学のカレッジであったが、1948年にノッティンガム大学として独立。マレーシア・中国にもキャンパスを開校し、イギリスの中でもグローバル度の高い大学であり、QS 世界大学ランキングのトップ100大学である。研究力はイギリスの8位であり、これまで3名のノーベル賞受賞者を輩出している。2003年にノーベル生理学・医学賞を受賞したSir. Peter Mansfieldは、ノッティンガム大学でMRIの医療現場での実用化の研究を行った。ノッティンガム大学は5つの学部と多種多様な学科を持ち、大学では360以上のコース、大学院では380以上の講義主体のコース、研究主体のコースとPhDコースがある。

## 交流実績（平成30年度～令和2年度）

年度	H30	H31	R2
受入・派遣			
学生の受入	2	2	0
学生の派遣	0	0	0
研究者・職員の受入	0	0	0
研究者・職員の派遣	0	0	0
オンライン交流参加者（本学）			0
オンライン交流参加者（相手機関）			0



## 学生からの声

I took part in a month-long university Food Safety programme at Kagawa University, where my experience was filled a variety of activities. These ranged from classroom lectures to cultural events such as wearing Kimonos, but also included lab practicals with designated supervisors (mine specialised in rare sugars), giving a group presentation on our topic of choice, food factory visits (to Ajinomoto Co., for example), making ice-cream and Sanuki udon noodles, and also a weekend homestay with a very welcoming Japanese family. We were guided by Japanese students who helped us with settling in and setting up activities or places to go during weekends if we so desired. Overall, it was a very informative and fun experience that I would recommend.

Marie Mohammadi

BSc Food Science and Nutrition, University of Nottingham

## 教員からの声

ノッティンガム大学は多様な分野でイギリス、そして世界をリードする大学であり、2019年に本学との学術交流協定を結びました。実際の交流は2015年から行われていて、農学部では毎年2名の留学生を受け入れています。私が香川大学農学部へ赴任する前はノッティンガム大学School of Biosciencesで勤めていたこともあり、主に食品科学コースからの学部生・大学院生の受け入れとなっています。

2019年にも2名の留学生の受け入れがあって、研究室の学生にとって貴重な機会だったと思います。

農学部 准教授  
米倉 リナ