

香川大学 インターナショナルオフィス 留学生 発表・レポート集 3

平成 28 年度秋期修了生
平成 29 年度春期修了生

香川大学 インターナショナルオフィス 留学生センター

プログラム説明

【さぬきプログラム】

協定大学からの特別聴講学生が、1学期間日本語および日本文化を学習する。日本語入門レベルの学生を対象としていたが、現在では中級以上の日本語能力を有する学生も対象とする。日本語初級レベルの学生の場合、授業は週10コマの日本語および週3コマ程度の日本事情（および類似科目）により構成される。後者は、英語により実施される。日本語中級レベル以上の学生の場合、学生の状況に応じて、日本語科目や全学共通科目等を履修する。平成28年度までは、「プロジェクトさぬき」科目において、日本（香川）に関するレポート作成を課しており、本論集にはその成果を掲載している。平成26年10月より開始した。

【日本語予備教育（一覧では予備教育と表記）】

国費留学生在が、予備教育として日本語および日本文化を学習する。本学ではほとんどの場合日本語入門レベルの学生を受け入れるため、さぬきプログラムと授業を共通化している（初級以外の学生の場合には、別途対応している）。したがって、授業の構成もさぬきプログラムと同様である。ただし、本プログラム所属学生は「プロジェクトさぬき」は受講しない。学生は、予備教育修了後に（場合により学部研究生を経て）大学院に進学する。

【教員研修】

後に本学教育学部において教員研修を受ける国費留学生在が、教育学部所属前の半年間、日本語および日本文化を学習する。留学生センターに所属している間は、上記予備教育と全く同様のプログラムである。

【日本語・日本文化研修】

日本語・日本文化を学習する国費留学生在のためのプログラムで、日本語能力試験N2程度以上の日本語力が要求される。授業は本学大学教育基盤センターが提供する全学共通科目や各部署の専門科目から選択して受講する。1年間の研修の最後には、日本に関する、日本語によるレポート作成があり、本論集にはその成果を掲載している。本学では平成26年10月より開始した。

目 次

平成28年度秋期さぬきプログラム受講生一覧およびレポート

Shodoshima, the Small Bean Island: Walking Through the Sentiment Trail of Taste

Chong Kok Kin …………… 1

平成29年度春期さぬきプログラム受講生一覧 …………… 15

修了生スピーチ

平成28年度秋期修了生によるスピーチ …………… 17

平成29年度春期修了生によるスピーチ …………… 21

平成28年度秋期さぬきプログラム受講生
一覧およびレポート

氏 名	出 身	留学生センター 在籍期間	留学種別
Chong Kok Kin 指導教員：高水 徹	ブルネイ	平成28年10月 ～平成29年2月	さぬきプログラム

Shodoshima, the Small Bean Island: Walking Through the Sentiment Trail of Taste

CHONG KOK KIN

16X556

Summary

Ever since the emergence of olives has definitely changed the life of the inhabitants on Shodoshima, the existence of olives is relatively new however it had given the island a name to be remembered by many as the olive island. Although it is also important to note that the existence of olives had also hidden the existing tradition products of the island such as the soumen and soy sauce which is part of the inhabitant's original culture in the first place. Olives are the main attraction of the island for the tourists as the island is blessed with the perfect climate to grow the non-native plant and as such, the existence of the olives has definitely build up the revenue of the island from tourist industry. The main question is that why are the olives more popular than both the soy sauce and soumen when the olives came later into the island. Thus, reasons discussed of why both soy sauce and soumen are not as much hype as the olives include such as the exclusivity, mass production, the continuity of the tradition, and so on.

1. The Motivation for this Project

I thank "*Project Sanuki*" for giving me the opportunity to write this paper and allow my ideas and experiences to flow through across this paper. "*Walking Through the Sentiment Trail of Taste*" is a paper that focuses mainly on the nature specialties of the island of Shodoshima. Shodoshima was chose as the main island to write about in this paper as there is a degree of negligence towards its soy sauce and soumen that the popular olives had dominated the island's popularity. The presence of olives is in fact the newest existence to Shodoshima and yet the sudden boom of the olive industry has made its way through to make Shodoshima came to known to existence by many. Indeed, it is necessary to write about the olives as the opening in this paper as no other places in Japan have the best olive oil production like Shodoshima and a major importance to the tourism industry for the island. Nonetheless, it is necessary to highlight both the soy sauce and the soumen and they should be put on par with the olives in terms of popularity.

Food is part of the human's necessities in life and to describe different countries'

food takes the word of cuisine. Japanese cuisine takes its flavours from the nature; hardly there are artificial flavourings in the Japanese traditional style of dining in which this has grown popularity among foreigners and tourists around the world. It is also to be noted that food is an important aspect nowadays in terms of tourism. Depending on the four seasons; the Japanese cuisine takes its popularity in the form of seasonal food as its main selling point of the nature's finest. In addition, most prefectures in Japan use mainly food to represent their prefecture's identity; this has created a pathway for the tourism industries to open their gates even wider to tourists around the world. Long (2003) in "*Culinary Tourism*" defined the term Culinary tourism as tourists who travel and in search of unique food and at the same time learning the culture of that destination. She continued by saying that food have been made to the selling point of one's culture and identity to please the curiosity of tourists (Long, 2003). Taking examples from Japan, when one heard the prefecture of Kagawa, the immediate response is the "*udon-ken*" which means the "udon prefecture" as Kagawa is famous for its thick wheat flour noodles. Local tourists and tourists from all over the world are curious what makes Sanuki Udon in Kagawa so popular and as such, tourists drawn by their curiosity will take a trip to Kagawa and experience the taste and culture of the noodles. In the case of olives, the word "Shodoshima" will come into their mind. However, when "*Shoyu*" or "*Soumen*" comes into the conversation, often these two does not seems to come in the first mind when speaking of Shodoshima and always need a sort of reminder but the fact that before olives had showed up in Shodoshima, both the soy sauce and the noodles have indeed exist in Shodoshima since a long period of time.

Nonetheless, this paper does not have the ability, the intention or to have the strength to make soy sauce or soumen in Shodoshima to become well known like the olives. However, it is in hope that this paper allows more people to understand and made to know of the history and process of soy sauce and soumen in Shodoshima and its roots should not be forgotten in the island.

2. Introduction to Kagawa and Shodoshima

Japan is a country where it is bloomed with multiple colours of cultures and traditions. Japan consists of prefectures which is called *Todofuken* in its language. This includes 43 prefectures, two urban prefectures, one territory, and one metropolis which made up to 47 prefectures of the country. Each of the prefectures has an origin and has a story to tell and of course each of the prefectures hold something very dearly that they boast of with pride.



Figure 1. Kagawa Prefecture Map (Kagawa System goodwill Guide)

http://static.wixstatic.com/media/cd2de1_b53b96a236d34765b387865bfb2fbed0~mv2.png_srz_1200_771_85_22_0.50_1.20_0.00_png_srz

on its udon which claimed to be the best throughout the whole Japan because of the prefecture's wheat production.

Within the Kagawa prefecture, one of the many small islands that belong to Kagawa is Shodoshima which is also the second largest island in the Seto Inland Sea. Shodoshima is proud of its successful production of olives so much that the national flower and tree of Kagawa prefecture is the olive.

3. The Olives of Shodoshima

It is very easy to speak of Shodoshima when one mention about the olives in Japan and it is no surprise that after all, Shodoshima is the birthplace of olives in the entire island of Japan. However, Olives was not naturally found in Japan in the first place which also means that supposedly, one could not be able to find any Olive trees in the



Figure 2. Olive Park (japan-guide.com)
http://www.japan-guide.com/g2/5432_02.jpg

On the other hand, within the 47 prefectures, there exists the smallest prefecture out of them all in the island of *Shikoku* located at the south of the main island (*Honshu*) and east of the island of *Kyushu* which is the Kagawa prefecture along with Ehime, Tokushima, and Kouchi prefecture. Kagawa (formerly known as Sanuki) with the population of around one million boast its pride

island of Shodoshima. Even before the existence of Olive trees in Shodoshima, soy sauce and soumen have already existed long before. Indeed, of course it cannot be denied the fact that the arrival of Olives had brought up the popularity of Shodoshima and not both the soy sauce and soumen.

According to the official Shodoshima Olive Park website, the first time where the first olive seedling came upon to Shodoshima was in 1908. It was at that time

that Japan's Ministry of Agriculture and Commerce in the Meiji era decided that to have Olive seedlings brought over from the America to plant them in Japan. During that time, three prefectures were chosen for the trial of planting the olives which



Figure 3. Shodoshima Olive Park.(Wikipedia, 2012)
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/9a/Shodoshima_Olive_Park_Shodo_Island_Japan22n.jpg/1280px-Shodoshima_Olive_Park_Shodo_Island_Japan22n.jpg

includes Mie, Kagoshima and Kagawa prefectures. However, none of the seedlings survived and successfully cultivated in Mie and Kagoshima but it was only at the west side village of the island of Shodoshima that olives were successfully planted and grew steadily. The success of the plantation was not an easy task as olive pest such as the weevil was a problem but through the strict monitoring and control by the local farmers and trial and error that

the growth of olives was made into a success and then as time passed, the growing of olives had then spread across the island. It is also to take account that the olives are a native plant in the Mediterranean and because the climate of Shodoshima is close to the Mediterranean that the growing of olives is possible. Thus, in the beginning of the Taisho era after the Meiji era that the olives were sufficiently harvested to produce Olive oil. In 1952, the olive tree was then made the prefectural tree in Kagawa.

The popularity of olives had since took over the entire island in which it may be not a surprise that it is the only island in Japan to yield huge amount of olives. According to Hachisu (2015), the main differences between the olive oil in Shodoshima and the rests of the olive oil from the world is how the olive oil in Shodoshima is produced in small scale, the nurturing of the olive trees and the method of blending of the olives after pressing them.

3. 1. From Waste to Food

Manufacturers indeed did not just stop at producing olive oils but has continued further to produce wide range of products such as cosmetics, facial care, olive snacks and even olive oil udons. In the 1990s, "Sanuki Wagyu" or also known as Kagawa produced beef became popular because of how it is produced with good climate and the technology to fatten the beef (Sanuki Wagyu is raised on olives. That's what makes it olive beef, 2016). In Shodoshima, instead of throwing the waste away, farmers used the pressed olives waste to feed the cattle in which "Olive beef" had been produced since.

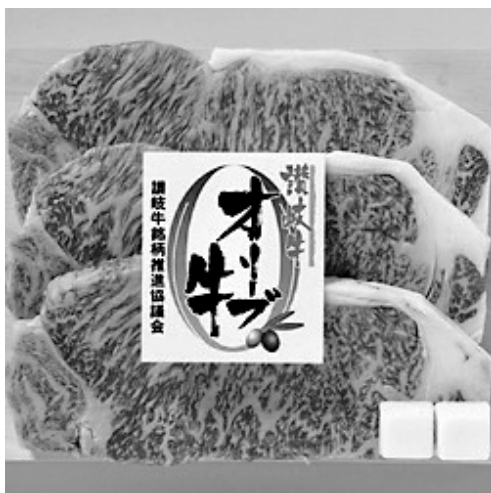


Figure 4. Olive Beef (sanuki-taberu)

http://www.sanuki-taberu.net/data/sanuki/_/70726f647563742f32303133313132395f6161396666642e6a7067003235300000660066.jpg

The olives waste has to be dried so that they produced a caramelized scent in which the cattle will consume. It became evident that adding the mixture to the cattle feed could produce superior beef which do not get decolourised and oxidised easily. The high oleic acid makes the beef very healthy, less oily and tender when consumed. (Sanuki Wagyu is raised on olives. That's what makes it olive beef, 2016)

However, the olive beef is not the only meat being produced in this method. Yumebuta or “Dream pig” in English is pork meat that has been produced in the same way as the olive beef has. Dried olive wastes are mixed into the feeds and then, being consumed by the livestock. Berkshire breed of pig; it is known for being the best quality of pork from England in which was first being imported to Japan in 1994 so that to breed with the Kurobuta (Black Pig) which is found in Japan (The Sanuki Sanchiku Promotion Committee). In 1999 however, the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries decided that the new breed could not be called “Kurobuta” and so the name “Sanuki Yume Buta” was decided (The Sanuki Sanchiku Promotion Committee). The new breed contained over 50% of the Berkshire breed and a pure breed black pig is called the “Sanuki Kuro Buta” (The Sanuki Sanchiku Promotion Committee). Similarly to the olive beef, it was proved that the meat was different from the other pork meat; the fructose contained in the meat drastically increased which resulted in slightly sweeter meat and it was found that the meat also cooks very well with other ingredients too (The Sanuki Sanchiku Promotion Committee).

3. 2. Popularity and its Rise

As mentioned above that the olives are relatively new to Shodoshima to begin with and olives are not particularly a native plant to Japan too. Although both the soy sauce and soumen origins are not originally from Japan but the idea has been around for generations and yet the soy sauce and soumen is not the highlight of Shodoshima but instead of that the olives.

In the eyes of the culture in Japan, Olives are considered as exotic plant from the west which is why one of the answers to why olives are more popular may just because of a more psychological approach. As a human being, it is in the nature to

be curious of something that it is not familiar with the current living environment. Similarly that the olives are not a native of Asian countries let alone Japan herself and thus, Japanese are curious of the only success of plantation of olives in Shodoshima which makes it so indifferent and distinctive than the other products in the whole island in Japan. There were no comparisons to begin with which means unlike the soy sauce and the soumen, no other prefectures could produce the olives and that which makes olives famous in Shodoshima to begin with, thanks to its climate that the island have blessed with.

Besides with being an exotic plant and the distinctive plant to be able to have huge growth only in Shodoshima naturally, the success of the growth of olives in the island made it possible for the production of olive oils for consumption and even produced enough to be sold to tourists. Nevertheless, that the manufacturers and entrepreneurs had jump over the wagon by deciding to use olives and produce what is more than just olive oils. When a tourist walks into the souvenir shop in Olive Park, one could explore the different varieties of olive products ranging from confectionaries such as olive sweets, biscuits, and chocolates to even daily used items such as body care and face care products. It is undoubtedly that the entrepreneurs see the olives as a profit maker by promoting the olives through various products and it works very well. Both local tourists and overseas tourists are captivated by the merchandises that olives could be made into thus, driven by curiosity to purchase them. The consequence of these actions has made olives to be part of Shodoshima's culture even though the existence of olives is fairly quite recent.

In addition, it is made very clear how the locals have also utilised fully of the olives and nothing to be wasted. The residues that are left when olive oils are extracted from are dried and mixed with the feeds of livestock and as such created new meat products. These new products are not just pure gimmick but scientifically it is proven to be healthier than other meat and taste better. It is also can be concluded how olives can be seen that it is treated as a national treasure of the prefecture to the fact that how the locals have used olives extensively which also makes sense as to why olives are more popular than both the soy sauce and soumen.

On the other hand, the existence of olives on the island not only has made Shodoshima came to well-known to the locals but also tourists from around the world and as such has made the tourist industry of the island growing stronger year by year. The consequence is that the locals see this as an opportunity to depend on olives to make it as the main highlight of the island. As such, both the soy sauce and the soumen continue to be hidden in the shadow of the olives and only to be known by a

few who have searched what is more to offer from the island.

4. Black Gold of Shodoshima

Soy sauce is a common product in the east. Soy sauce is typically use in Asian cuisine and condiment sauce. It is usually made from fermented boiled soy bean paste. Soy sauce was originated from China in the 500 B.C and it has been used in China for close to 2500 years (Murray, Pizzorno, & Pizzorno, 2005). It was in the seventh century that soy sauce was introduced in Japan by Buddhist monks when it is called “Shoyu” and now Japan is the leading producer of soy sauce with an annual per capital intake of about 3 gallons (Murray, Pizzorno, & Pizzorno, 2005).

4. 1. History of the Soy Sauce

According to the Shodoshima Shoyu Association website (小豆島醤油協同組合, 2011), the Shodoshima soy sauce started off in the late 16th century. Salt production was very high around the island and the location of Shodoshima served very well as a shipping port. It is because of this that it was relatively easy to collect the raw ingredients and ship the product to places around the Seto inland sea. The island’ s climate seems to be deemed perfect and ideal in soy sauce production. The history of the soy sauce started off during the construction of the Osaka castle when labour workers used a liquid to season their food which was introduced to Yuasa town in Kii



Figure 5. Soy Sauce Fermentation (Masahide)

http://kyoudo-ryouri.com/wp-content/uploads/2016/03/DSC_8233.jpg

Province which is the present day Wakayama prefecture. Thus, this spiked the interest of the inhabitants of Shodoshima and decided to travel to Yuasa town to learn how to make the liquid.

However, not all soy sauce factories in Japan still retain the traditional method of fermenting soy sauce like Shodoshima. The island has been making soy sauce for many centuries and after the World War 2, the soy sauce makers were encouraged to use stainless steel tanks to make soy sauce and replaced their 1000 years old tradition wooden barrel (kioko)but the inhabitants were persistent and refused to use the modern method brought by the mainland (Hachisu, 2016). Although one may ask the reasons as to why the inhabitants refused

to use the modern method. In around 100 years ago, most of the Japanese preserved foods are made by using the wooden barrel (kioke) such as the rice vinegars, sake, pickles, miso, and so on. The process of fermentation requires a healthy environment where the yeast and the enzymes are in their best shape to grow and ferment and the kioke is the best fermentation tool for this process. This is because the wooden barrel itself is host to millions of good bacteria and that is the reason kioke is a vital tool for preserving Japanese food (Hachisu, 2016). While persisting in using the traditional method for making the soy sauce, Shodoshima came up in third place for Japan's best three soy sauce production (Nabi, 2003) and yet, not many know the popularity of soy sauce in Shodoshima while the well-known popularity of soy sauce has given to the Chiba prefecture.

Nonetheless, there were efforts made. Each Shodoshima soy sauce factory tries their best to promote their soy sauce and sell them to the market. Similarly to olive



Figure 6. Tsukudani (tsukudaniyasan)
http://www.tsukudaniyasan.com/site_data/cabinet/00000439_photo1.jpg

oils, tourists and locals could even purchase the soy sauce made from Shodoshima and stores in Takamatsu so that they do not have to travel all the way to Shodoshima to get the soy sauce. In order to promote the soy sauce further, manufacturers have also made Japanese traditional preserved food called Tsukudani by using the island's soy sauce such as preserved kelps, plums, and seafood to sell.

4. 2. Popularity of the Soy Sauce

It is indeed a matter to be discussed as to why the soy sauce in Shodoshima did not bring the island shine forward like the olives had done since the existence of soy sauce from the island dated back hundreds of years ago. The persistence of using the kioke barrels to make the soy sauce should have at least bring a little light to the island since not many soy sauce factories in the whole island of Japan still using the traditional method of fermenting soy sauce.

However, there are obvious and subtle reasons as to why the popularity of the Shodoshima soy sauce is not captivating travellers and tourists. The more obvious reason is that Shodoshima is not the only place in Japan to have soy sauce production. As mentioned before that Shodoshima came in third place for soy sauce production, Chiba prefecture is the leading production of soy sauce in the whole island followed

by Hyogo. As such, there is a competition between the three and it is hard for soy sauce in Shodoshima to make a brand or representative like the olives. Furthermore, the persistent of using kioke to make soy sauce in Shodoshima makes it difficult for mass and large production in order to achieve the high quality soy sauce. The limited production of kioke soy sauce production only makes 0.1 percent of soy sauce in the market (Hachisu, 2016). The limited production of soy sauce makes the popularity hard to reach to further distance unless tourists visit Kagawa but the purpose of tourists visit Kagawa is because of its Udon and not soy sauce in the first place. Tourists would have chosen to visit Chiba prefecture if they want to know more about soy sauce as they have options to do so.

As mentioned before that the soy sauce is common condiment or flavouring in East Asia Cuisine and thus, soy sauce is looked as a common ingredient and not exquisite. As such, there are only a handful of people who appreciate and have the interest to explore the fine quality of soy sauce. There are no reasons for ordinary housewives to buy high quality expensive soy sauce just for the sake of cooking daily regular dishes for flavouring at home unless otherwise have the knowledge and interest of using such soy sauce.

Besides unable to mass produce the soy sauce through the use of kioke, human resources are losing out. While being persistent by using the traditional method to produce the high quality soy sauce at the same, it is hard to maintain the tradition without any younger generations who would take up this expertise to make a living and as such, the popularity of such soy sauce is dying out although there are attempts to preserve such tradition through education and promotion (Hachisu, 2016).

Another possible reason as to why soy sauce is not been highly regarded as the olives could be because the range of products produced is not as broad the olives. Manufacturers and entrepreneurs have utilised olives in every possible way that could both benefit the public and gain profit at the same time such as producing olive soaps, cosmetics, and olive meats. However, the purpose of soy sauce is not as broad as the olives which could produce a wide range of products and thus not as captivating as the olives. Needless to say that there are efforts made such as soy sauce ice cream which could drives the curiosity of people of how it taste like and also, the Japanese Traditional preserved food *tsukudani*. Nevertheless, it is important to keep the soy sauce tradition going as soy sauce is part of Shodoshima's history and tradition.

5. White Threads

Noodles are one of the main staple foods in many countries and cultures which are

made by using different kinds of flour depending on the type of noodles such as rice flour, buckwheat flour, wheat flour and even potato flour. The Udon are thick and white in colour noodles that pop into the minds of many when one speaks of Kagawa Prefecture but one would be surprised that Udon only consists of wheat flour, salt and water. Similarly to its counterpart, the “Soumen”, consists of the same ingredients as Udon but it is stretched with the help of Vegetable oil to make it finer than the Udon. It is then hang out dry under the sun which looks like fine white threads from far away.

According to Etoh (2015), “Soumen” dates back into the Nara Period (710-794) which was said that it is originated from China by the term “*Soumochi*”. Throughout the Nara and Heian (794-1185) periods “*Soumochi*” is made of rice flour and were twisted into ropes and only ate in the Imperial Court during occasions; Wheat flour was used instead of rice flour beginning in the 12th century and has then been widely spread throughout Japan especially areas where wheats were in high production. However today, Hyogo prefecture is renowned to produce top quality soumen due to its accessibility to natural ingredients in its geographical location.

5. 1. Soumen and Shodoshima

The history of Soumen and Shodoshima date back 400 years ago when one of the inhabitants of Shodoshima took on pilgrimage to Isejingu which is a shrine in Mie prefecture. On the way to his pilgrimage, the inhabitant heard about the soumen being made at Miwa in Nara prefecture. The inhabitant then went on and learned about the soumen and decided to bring the idea back to Shodoshima which had since then spread across the island. It became a success as the process fits the culture of the Shodoshima inhabitants of what they could offer during off fishing season. The



Figure 7. Shodoshima soumen (wel-shikoku, 2012)
<http://www.wel-shikoku.gr.jp/wp-content/uploads/2012/07/soumen1.jpg>

island’s climate which has warm sunlight is perfect for the Soumen and furthermore, they could harvest enough salt from the sea to make the Soumen. In addition during winter, there is hardly any snow thus the dry wind from the sea could dry the Soumen.

The largest production of “Soumen” in Japan is in Hyogo Prefecture which is Ibonoito; a major

soumen production company which boast its white threads all over Japan. Even so, Miwasoumen from Nara prefecture come in second place and Shodoshima come up in third place in the rank of soumen production across Japan that is according to “日本の三大雑学236” which states Japan’s top three most famous of almost everything (Nabi, 2003). However, as much as Shodoshima has been ranked the third in terms of the whole Japan’s soumen production, it is not well known enough to the point where soumen could represent Shodoshima like what the Olives had done which leaves the question of how and why.

5. 2. Shodoshima Soumen and its popularity

Shodoshima soumen and its soy sauce share the same fate in terms of the popularity compare to the olives. In fact, soumen and the soy sauce have been existed in the island long before olives were introduced in Shodoshima. One similar reason between Shodoshima soy sauce and soumen is that soumen is not only distinctive to Shodoshima. In fact, Shodoshima’s soumen similarly to the soy sauce came in third in terms of production throughout the whole Japan and the most famous soumen comes from Hyogo prefecture followed by Nara prefecture. There are already competitions to begin with and as such, tourists have the options and choices to choose places (as in Hyogo and Nara) to experience and taste soumen. Secondly, visiting Shodoshima’s soumen factories require reservation beforehand and are difficult to access to even after arriving at the island by ferry. Therefore, it is difficult for Shodoshima’s soumen to represent and shine for the island.

Besides that, the popularity of soumen by season should also be taken account for. Soumen are usually being enjoyed during the summer and thus, it is not popular



Figure 8. Drying the Soumen (Kobayashi, 2015)
<https://setouchifinder.com/wp-content/uploads/ja/images/0/5287.jpg>

for eating soumen throughout the year because the soumen are usually served cold and not hot. The trend of soumen could not last throughout the year and thus, the popularity of the soumen could not last long in Shodoshima. In addition, even when it is in the summer, tourists will prefer to go Hyogo or Nara instead which have already taken Shodoshima’s spotlight.

It is also important to note that the production of Shodoshima’s soumen

is no match against the amount of soumen produced by both Nara and Hyogo respectively which also hinders the rise of soumen to represent Shodoshima in the first place. It is also to note that soumen is very common in Japan, while the olives are not native to Japan thus seen as exotic which leads to its popularity but soumen on the other hand is a common type of noodles in Japan which can be said that people have gotten used to the existence of soumen and as such not much is needed to know more.

Furthermore, the origin of soumen and even soy sauce was not from Shodoshima island in the first place as both are brought over from other prefectures but the inhabitants of Shodoshima has developed both products that solely belongs to Shodoshima. Nevertheless, it is important as well to look at the specialty of Shodoshima soumen for example that the soumen from Shodoshima is made with the sesame oil produced by the island and as such differs from the soumen in Nara and Hyogo prefectures.

6. Conclusion and Suggestion

In conclusion, the arrival of the olives has no doubt that it brought Shodoshima back to life and as such, both soumen and soy sauce is seen as bonuses for the island. Nonetheless, it is important to appreciate and promote the soumen and the soy sauce because both of these are part of the history, tradition, and culture of the inhabitants and the island herself. However, several factors might have hindered the promotion of soumen and soy sauce of Shodoshima. One of the factors might be the access to this soy sauce and soumen factories. Firstly, these factories are not clustered together at one place but rather quite a distance from each other and also, the roads of the island can be very narrow and hilly and as such travelling to visit these factories can be a hassle for tourists without a car and guidance. (The olive farms are relatively more accessible as they are located near to the access points such as ports for the tourists)

Besides improving the transportation, the island should hold special events such as soy sauce competition, soy sauce and soumen collaboration event, soy sauce day or soumen day in order to make further promotion of Shodoshima's specialty. The lack of these special events could possibly make soy sauce and soumen from the island less well known to the public too.

In conjunction, it is important to advertise such events through different platforms especially SNS like Instagram, Facebook, and Twitter and also, events should also be promoted through travel agency too as they are the main platform to attract tourists such as having tour package not only based and focus on the olives but also the

soumen and the soy sauce.

It is quite worrisome the fact that the tradition of soy sauce and soumen in Shodoshima might die in the future because of the lack of youths who are willing to take up the tradition. The possible reason could be that Shodoshima soy sauce and soumen are not known to many and that one possible way is through educating the youths today or even the tourists about the two Shodoshima products. It can possibly be done by offering internships or projects not only for students but for the public in order for them to engage in the process of making soy sauce and soumen and as such, may spike up the interests of the people.

Despite with the strong acknowledgement of the olives which makes the island so well known today, it is important too that to not forget the original tradition and culture of the Shodoshima island. It is to hope that both the soy sauce and the soumen could be pushed further and brought forward to shine for the island again one day or at least carry forward to the next generation.

References

- “Sanuki Wagyu” are raised on olives. That’s what makes it “olive beef”. (2016). Retrieved on December 11, 2016 from <http://www.sanchiku.gr.jp/whats/olive/en/>
- 小豆島醤油協同組合. (2011). 小豆島醤油の歩み | 小豆島醤油協同組合. Retrieved on January 21, 2017 from <http://shima-shoyu.com/history.html>
- 小豆島商店. (2015). 小豆島商店. Retrieved on December 4, 2016 from <http://shodoshima-s.jp/special/special02.html>
- Hachisu, N. S. (2015). The island making Japan’s best olive oil. Retrieved on December 11, 2016, from <http://www.japantimes.co.jp/life/2015/10/30/food/island-making-japans-best-olive-oil/>
- Hachisu, N. S. (2016). ‘Kioke’: The secret ingredient of soy sauce | the Japan times. Retrieved on December 13, 2016 from <http://www.japantimes.co.jp/life/2016/07/29/food/kioke-secret-ingredient-soy-sauce/>
- Itoh, M. (2015). A short history of Japan’s long noodles. Retrieved on December 4, 2016 from <http://www.japantimes.co.jp/file/2015/06/19/food/short-history-japans-long-noodles/>
- Long, L. M. (Ed.). (2003). *Culinary tourism*. United States: The University Press of Kentucky.
- Murray, Pizzorno, J., & Pizzorno, L. (2005). *The encyclopedia of healing foods*. New York: Atria Books.
- Nabi (2003). *Nihon sandai zatsugaku nihyakusanjūroku: Anata wa mittsu iemasuka*. Tōkyō: Gentōsha.

平成29年度春期さぬきプログラム受講生
一覧

氏 名	出 身	留学生センター 在籍期間	留学種別
Nim Sreynich 指導教員：植村友香子	カンボジア	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Sieng Soben 指導教員：高水 徹	カンボジア	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Nall Vichhey 指導教員：塩井 実香	カンボジア	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Firda Safira Yulianti 指導教員：植村友香子	インドネシア	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Phung Adi Setiadi 指導教員：高水 徹	インドネシア	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Thaweesak Tana 指導教員：植村友香子	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Kamonwan Noypan 指導教員：野田 久尚	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Supawadee Somkane 指導教員：高水 徹	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Kulisara Khamnin 指導教員：塩井 実香	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Thippanat Buathip 指導教員：野田 久尚	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Itthikorn Srikulwong 指導教員：植村友香子	タイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Zheng, Xin-Ru (鄭芯如) 指導教員：塩井 実香	台湾	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Tsai, Pei-Chuan (蔡佩涓) 指導教員：野田 久尚	台湾	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Shih, Shan-Hsiang (施善翔) 指導教員：野田 久尚	台湾	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Norsyadzwanie Abdullah 指導教員：植村友香子	ブルネイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Siti Nur Ainina binti Haji Mohd Rais 指導教員：塩井 実香	ブルネイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Mazarinna binti Matkasim 指導教員：塩井 実香	ブルネイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Muhammad Syakir Haji Aidil Bahrin 指導教員：野田 久尚	ブルネイ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム
Philipp Stenzel 指導教員：高水 徹	ドイツ	平成29年3月 ～平成29年8月	さぬきプログラム

平成28年度秋期修了生によるスピーチ

Chong Kok Kin (通称 ナタン)

こんにちは、皆さん。ナタンです。ブルネイから来ました。

もう4か月ぐらい過ぎました。4か月の中で、いろいろな勉強をしました。特に日本語です。毎日日本語を勉強しました。本当に少し大変だったと思いますが、楽しくて、おもしろかったです。

香川に来る機会は珍しいですから、いられたのはうれしかったです。10月からたくさん友達を作りました。それはよくて、大切なことです。高松の人はやさしくて、問題があったら手伝ってくれました。4年前に日本に来たとき、桜を見ることができませんでした。そして、今回も桜を見ることができませんでした。今度日本に来るときは桜を見たいです。桜が咲く季節にまた会いましょう。

残念ですが、もうすぐ帰らなければなりません。皆さん、ありがとうございました。最後に、私の留学をサポートしてくださった、国際グループの皆様に、お礼申し上げます。

平成29年度春期修了生によるスピーチ

Nim Sreynich (通称 スレイニッチ)

みなさん こんにちは。

わたしはスレイニッチです。カンボジアからきました。いがくぶのがくせいです。

そして3ねんせいです。らいげつ いつかに カンボジアへかえります。

わたしは にほんのせいかつは たのしかったです。わたしは はじめてりゅうがくして、にほんへ きました。わたしは にほんで4かげつべんきょうしたり、りょうりしたり、かいものしたりしましたから いそがしかったです。まいにち わたしは じぶんで ひるごはんを りょうりしなければなりませんでしたから はやく おきなればなりませんでした。

それからだいがくへ じてんしゃでいきました。やしまのりょうから かがわだいがくまで30ぶんくらい かかります。とてもあつくて、つかれましたが やすくて、からだによかったですから おもしろかったです。にほんごは むずかしかったです。すきでした。

にほんのひとは したしみやすいです。とても しんせつでした。わたしは かれらがすきです。かれらは いつも わたしに えがおと おたがいのそんけいを あたえます。わたしはかれらに あったときに あたたかく しあわせにかんじます。わたしたちは かぞくです。わたしは ほんとうに にほんがだいすきです。どこもきれいで、かいてきでした。

とくにひとびとは かわいいです。にほんは わたしの さいこうの おもいでです。わたしはくくにへ かえってからも この さいこうの おもいでを わすれません。みなさんしょうらい また あいましょう。

Sieng Soben (通称 ソバン)

はじめまして。みなさんこんにちは。ソバンです。21さいです。カンボジアから きました。わたしのかぞくは4にんです。そしてプノンペンに すんでいます。わたしのちちは こうこうのせんせいです。ははは たべものをうっています。おとうとは こうこうがくせいです。そして、わたしはRUAだいがくのがくせいです。いがくぶの がくせいです。3ねんせいです。わたしは テニスをすることができます。とてもすきです。

いま、わたしのトピックは しょうらいのゆめです。

しょうらい せんせいになりたいです。

8がつ いつかに わたしのくにへかえります。それから、4ねんせいのべんきょうをつづけます。

そつぎょうしたあとで にほんのだいがくのしゅうしかていで いがくについて べんきょうしたいです。

いま、わたしは にほんごを すこし はなすことができます。それから、わたしのくにへかえってからも、もっと にほんごを べんきょうします。

わたしは にほんごを はなすことができたなら、しょうがくきんを もうしこむときべんりだとおもいます。

わたしは にほんで4かげつかん にほんごを べんきょうして、それはしょうらいのゆめにやぐにたちます。

Nall Vichhey (通称 ビチャイ)

みなさんこんにちは！ きょうのじかんをくれて ありがとうございます。

私はビチャイです。カンボジアからきました。こくりつのうぎょう大学の学生です。

私は 日本にはじめてすんでいます。日本のせいかつは とてもたのしいです。日本はいろいろべんりで、きれいなくにですから。

日本でいろいろ べんきょうしています。日本語はむずかしかったですが、たのしかったです。

そして、プロジェクトさぬきのクラスはいちばんむずかしかったですが、いいクラスです。

このクラスで 私は せんせいと ともだちに けんきゅうのほうほうや もんだいのほうほうやがいこくじんの コミュニケーションをならいました。

私は香川大学でりゅうがくしているあいだ、ほんとうになにも もんだいがありませんでした。

香川大学でべんきょうをたのしみました。そして、ちしきをおおく えました。

私のともだちはすべて じぶんの こくなんと たたかっています。

そして、せんせいは きょういくを ていきょうする せきにんがあります。

また、私は日本でもっと ながいじかんべんきょうしたいです。

日本で いちねんかん べんきょうできませんでしたから、とてもざんねんです。

さいごに、香川大学と先生にありがとうございました。

香川大学のせいかつや べんきょうのかていで 私を いっしょうけんめい おしえてくれました。

Firda Safira Yulianti (通称 フィルダ)

みなさんこんにちは。

わたしはフィルダ・サフィラです。インドネシアからきました。ガジャマダだいがくの2ねんせいです。わたしはのうがくぶのがくせいです。よろしくおねがいます。

日本のせいかつはとてもたのしいです。日本ごの べんきょうも わたしたちは ひらがなとかたかなからはじめて たくさんのことを べんきょうしました。とてもたのしいですがすこしいへんです。

ふつうけいや てけいや じしょけいなど たくさんのことをおぼえなければなりません。わたしは ふつうけいが いちばん むずかしいです。まいにち いろいろな かつどうをします。日本

ごのCDをきいたり、日本ごのビデオをみたり、たくさんれんしゅうをしたりしました。

わたしたちは いつも たくさん しつもんがあります。でも せんせいは いつも わたしたちに こたえを くれました。せんせいは とても やさしいです。

4 かげつ いっしょに 日本ごをべんきょうしました。4 がつのまえに 日本ごが ぜんぜん わかりませんでした。いま わたしたちは 日本ごが すこしじょうずになりました。わたしたちは いろいろな かんたんな ぶんしょうが わかります。せんせいは いつも わたしたちに 日本ごを おしえましたから、わたしたちは いま日本ごで スピーチを することができます。“ありがとう ございます、せんせい！” さぬきプログラムの学生をわすれないでください！！

Phung Adi Setiadi (通称 アディ)

みなさんこんにちは。

いいてんきですね。

わたしはアディです。インドネシア人です。

インドネシアでガジャマダ大学でべんきょうします。

のうがくぶの2年生です。

日本のせいかつはたのしかったです。

すこしたいへんでしたが、毎日おもしろかったです。

わたしはメルシのメンバーです。メルシは てじなクラブです。メルシのひとは しんせつで、やさしかったです。

あたらしいてじなを べんきょうしています。

カードマジックや、バルーンメイキングや、コンタクトボールをしています。

コンタクトボールがいちばんすきです。

とてもたのしかったです。

わたしはボクシングもしました。

れんしゅうがおわったら、とてもつかれましたが、たのしかったです。

せんぱいは たくさんいろいろな あたらしいことを おしえてくれました。

日本でたくさんのもだちにあっています。

みなさんはいいともだちです。

4 か月の日本のせいかつをわすれません。

くにへ かえらなければなりません、かえりたくないです。

らい月らい年あうことができるかどうかわかりません。

みなさんありがとうございます！

またあいましょう！

Thaweesak Tana (通称 オー)

みなさん、こんにちは。わたしはオーです タイからきました。Silapakornだいがくのがくせいです。しょくひんかがくをべんきょうしています。

きょうは わたしのかがわでのせいかつについてはなします。わたしは、まいにち8じまえにおきなればいけません。そして、がっこうでたべるひるごはんをじゅんびします。そして、シャワーをあびてから がっこうへ じてんしゃでいきます。わたしはいどうするために じてんしゃをかいました。でんしゃのおかねをせつやくするためです。

わたしはげつようびからきんようびまでたくさんべんきょうします。それからやしまのりょうへかえります。ときどきわたしはしょうてんがいのくつやにいきました。なぜなら、わたしはくつがすきだからです。

そして、れいぞうこのたべものがなくなっていたら、スーパーにいきます。よるはごはんをつくったり、ともだちといっしょにごはんをたべたりします。そして、シャワーをあびてべんきょうやしゅくだいをしてからねます。

これがわたしのかがわでのせいかつです。

ありがとうございました。

Kamonwan Noypan (通称 プー)

みなさん、こんにちは。わたしはプーです。きょうは わたしの にほんごについてはなしたいとおもいます。よろしく おねがいします。

わたしは にほんにくることを とても たのしみにしていました。

にほんにくる すうかげつまえから にほんごを べんきょうしはじめました。

さいしょは ひらがなと カタカナをならって、そして かんたんな ぶんぼうも ならいました。

にほんに きて さぬきプログラムに さんかしました。そのプログラムは にほんごや にほんのぶんかなどを べんきょうすることが できました。

せんせいが にほんごを ゆっくり わかりやすく おしえてくれましたが、だんだん ないようが むずかしくなって、また しゅくだいも たくさんありました。

にほんごの ぶんぼうは とても むずかしいと おもいました。そして いちばん むずかしかったのが かんじです。なかなか おぼえられません。でも がんばって できるだけ おぼえました。

にほんにきて にほんごを べんきょうして よんかげつ たちました。いまは にほんじんの ともだちと かんたんな かいわが できるようになりました。また、かいものに いくときも みちに まよったときも にほんごで みちをきくようになりました。

にほんごは むずかしいと おもいますが、たのしかったです。

せんせい、にほんごをおしえていただき、ありがとうございました。

そして みなさん、よんかげつの さぬきプログラム おつかれさまでした。
また、みなさんとおあいできるひを たのしみにしています。
ごせいちょう、ありがとうございました。

Supawadee Somkane (通称 オイ)

みなさん、こんにちは。わたしはオイです。タイからきました。
タイの シラパコーンだいがくのがくせいです。いま22さいです。
わたしのたんじょうびは くがつ にじゅうごにちですから、わたしは23さいになります。よろしくおねがいします。
わたしは きょう にほんであったひとについてはなします。
にほんじんの ともだちは とても しんせつです、いつも にこにこしています。
そして、おんなのひとの ともだちは かわいいです。
ホストファミリーはともしんせつです。そして わたしは たのしかったです。しちがつつ
いたちに ホストファミリーといっしょに こうちけんへいきました。りゅうがどうというどう
くつへ いっしょにいきました。
そのどうくつのなかで たんけんをしました。とてもたのしかったです。どうくつはほんとう
にきれいで、ゆうめいです。わたしは いろいろなしゃしんを とりました。そして いっしょ
に かつおをたべました。
かつおは とてもおいしかったです。そしてゆうめいなさかなです。
わたしは このけいけんを わすれません。
りゅうがくせいの ともだちが19にんいます。いろいろな くにから きました。ブルネイと
インドネシアと カンボジアと ドイツと たいわん そして わたしのタイです。りゅうがくせいの
ともだちは ともしんせつで、すてきだとおもいます。そしてみなさんいいともだちで
す。いっしょに ダンスをしたり、さっしをかいたり、りょうりをしたり、いつも じてんしゃ
で だいがくへきたり、いろいろな べんきょうしたりします。まいにちともだちと えいごで
はなしました。
そして いっしょにあそびました。りゅうがくせいのともだちがだいすきです。またいつか
あいましょう。さようなら。

Kulisara Khamnin (通称 ウエイ)

みなさんこんにちは
わたしはウエイです。タイからきました。

チェンマイだいがくの げいざいがくぶ4ねんせいです。

この さぬきプログラムのあいだ、まいにち10じから6じまで べんきょうしました。

いろいろなクラスがあります。たとえば、にほんごクラス、にほんじじょうクラス、うたのクラス、りょうりのクラスです。

ぜんぶのクラスは とてもおもしろくて、きょうみぶかいです。

にほんへくるまえに、わたしはいつもにほんが どうやって けいざいでせいこうしたか、ライフスタイルやぶんかやでんとうでえいきょうりよくがあるか、ふしぎでした。

このプログラムは にほんについてと にほんじんのかんがえかたが わかるだけでなく、れきしについても よくべんきょうしました。

さいごに、わたしは せんせいとスタッフとともにだちにかんしゃしています。

わたしはさぬきプログラムから おおくのことをまなびました。

わたしは よりよいひとになりました。

そして にほんでまなんだことは ぜひわたしのくににもってかえります。

Thippanat Buathip (通称 ミウ)

私はミウです、タイからきました。チェンマイだいがくのがくせいです。

私はにほんごとにはんぶんかがすきです。にほんごのぶんぼうはちょっとむずかしいとおもいます。

でも私はしょうらいにほんごをならいつづけたいです。

タイで かわいい にほんせいひんがおおいです。

にほんの ほんも ざっしも まんがも たのしいです。私は そのいみを しりたいです。

にほんごを じょうずになりたいです。そして いろいろなにほんごが わかるようになりたいです。

それから にほんじんと はなせます。私は にほんじんは とてもやさしくて、しんせつで、かわいいとおもいます。

私は にほんへ もういちど かえってきたいです。おもしろいしごとをさがします。たぶん おおさかではたらきます。

せんせいは 私たちに たくさんがくもんをおしえました。

私はいつもしつもんがありました。せんせいはよくこたえてくれました。どうもありがとうございます。おつかれさまでした。すべてわすれません。つぎのきかいに またあいましょう。

Itthikorn Srikulwong (通称 マラ)

わたしはマラです。タイのチェンマイだいがくからきました。

このスピーチはわたしのともだちとわたしのスピーチをきくみなさんのためのものです。きょねん、プログラムのことをしょうかいされました。

わたしにとっていいけいけんになるといわれせんせいからすすめられました。

それでこのプログラムにさんかしようとおもいかがわだいがくにしりょうをおくって、いまわたしはここにいます。

らいしゅうたかまつをはなれます。にほんでの4かげつはわたしにとってひじょうにきちょうでした。わたしはたくさんのおともだちがいて、いっしょにおおくのことをしました。

いいことがたくさんありましたが、あまりよくないこともありました。

しかし、すべてのけいけんはわたしをおとなにさせてくれました。

にちじょうせいかつからも、おせわになったみなさんからも、いままでやったすべてのことからおおくのことをまなびました。

いまわたしはそのひのじぶんじしんにかんしゃしています。

にほんごをまったくはなせない、えいごがにがてでしたが、これをはじめたゆうきがありました。

あのひのじぶんがいなかったら、いまのわたしはいないでしょう。

みなさん、きかいがあったら、むだにしないでください。

どんなことでも、やってみるまでわからないとおもいます。

やってみたら、わたしのきもちがわかるかもしれません。

Zheng, Xin-Ru (鄭芯如、通称 ルル)

にほんへくるまえに、台湾で日本語をべんきょうしませんでした。わたしはにほんごができませんでしたから、にほんにすむことをしんぱいしました。

わたしはにほんごがへたです。そして、にほんじんはえいごがへたです。

でも、わたしたちはボディランゲージやひょうじょうをつかいます。

わたしのサポーターやにほんのおともだちやダンスクラブのおともだちはともしんせつです。いつもなんでもてつだいますから、わたしはしんぱいしなくてもいいです。それから、にほんはりょこうをすることとすむことはほんとうにやさしくて、あんぜんです。

台湾人はきんべんでよく勉強したりはたらいたりしますが、にほんじんは台湾人よりきんべんで、よく勉強したり、はたらいたりするとおもいます。

にほんじんはほんとうになんでもまじめにうけとります。そして、すべてをかんぺきにします。

たとえば、わたしはかがわだいがくのダンスクラブにさんかしました。1しゅうかんにふつ

かダンスクラブがあります。ダンスをしてからばんごはんを食べます。たべてから、もういっかいダンスをします。ショーのまえには、しゅうまつダンスをしなければなりません。

にほんじんはしごととべんきょうのたいどはこうていで、せっきょくてきです。

わたしのともだちはりょこうをするまえに、せっきょくてきにならなければなりません。そして、すべてにふへいをいうことはありません。

以上です。Thank you so much!

Tsai, Pei-Chuan (蔡佩涓、通称 ペニー)

みなさん、こんにちは、わたしはペニーです。台湾からきました。

よんかげつの日本のせいかつはおもしろかったです。いろいろなたべものをたべました。もっともじゅうようなことはおもしろくて、やさしいともだちにあったことです。

さぬきプログラムのともだちはじょうねつてきで、しんせつです。いっしょにほんごをべんきょうして、「あしたがある」をうたって、たくさんのかつどうにさんかしました。とてもたのしかったです。

また、せんせいはみなさんやさしかったです。わたしのホストマザーはMayumiさんです。Mayumiさんははなすことが好きです。

Mayumiさんはきれいで、じょうひんです。いっしょに小豆島へ行って、Mayumiさんのうちですしをつくりました。わたしはMayumiさんとともだちになりましたから、しあわせです。

日本のともだち、Kaoriちゃんはとてもかわいくて、じょうねつてきです。Kaoriちゃんはしょくじのためにうちにわたしたちをしょうたいしました。とてもたのしかったです。

たくさんのがいこくのともだちをしています。みなさんはとてもやさしくて、ねっしんです。

わたしはみなさんをわすれないでしょう。

どうぞ台湾へきてください。

ありがとうございます。

Shih, Shan-Hsiang (施善翔、通称 ベア)

こんにちは、わたしはベアです。7月31日に台湾へ帰ります。

今さぬきプログラム学生の最後の週で、香川にいます。

みなさんの前でスピーチをすることが信じられません。

あいうえおは初めて習いました。4か月と言う短い時間で日本語で話すことは感動です。

日本人のようにしゃべれるようになりました。

でも、だれかが今私の原稿をとったら、私は気絶するでしょう。いろいろなことばや文法や文例を覚えなければなりません。

毎回日本人の友達と話すときあたらしいことばを見つけます。そして、ゆっくり話してくださいと言わなければなりません。

でも、友達はいつも大丈夫と言ってくれました。

けど日本にも台湾にも漢字がありますから、筆談することもありました。

今、日本語に心を奪われています。

台湾で日本語を勉強し続けます。

もし、日本や日本じゃない所でまた会って私の日本語が上手になっていなかったら、頭を打ってください。

いままで、私を助けてくれたみなさん、ありがとうございます。

またいつか会いましょう。

Norsyadzwanie Abdullah (通称 ワニー)

私はワニーです。ブルネイから来ました。

ブルネイダルサラーム大学の学生です。

よろしくおねがいします。

日本へ行って、さぬきプログラムに さんかすることはいいチャンスですから、このチャンスをえらびました。

日本とさぬきプログラムから いろいろなことを習いました。

この習ったことは しょうらいやくにたちます。そして私はたくさんの人に会っています。この人たちはあたらしいともだちになりました。

私は しょうらいのりゅう学生に メッセージがあります。私はしょうらいのりゅう学生のちからになりたいとのぞみます。

留学は せきにんとどくりつを おしえてくれます。そして国の家族と友達は とおいですから、個人としてせいちょうします。

私はしょうらい日本へ留学する学生によく勉強してとりたいです。がんばって。

ブルネイへ将来留学する学生は、ブルネイをお楽しみください。私は日本を楽しみました。

楽しい時間をありがとうございました。

Siti Nur Ainina binti Haji Mohd Rais (通称 ニナ)

みなさん、こんにちは、わたしはニナです。ブルネイからきました。ブルネイダルサラーム
だいがくのせいぶつがくのがくせいです。わたしは21さいです。よろしくおねがいます。

4かげつたくさんべんきょうしました。

さぬきプログラムでにほんごや、にほんのじじもんだいや、こくさいかなどをならいまし
た。わたしたちはきょうしつでアクティビティをしました。きょうしつのそとでもたくさん
のアクティビティをしました。

とくだせんせいはさぬきプログラムのがくせいにきしょうとうについてのとくべつなこう
ぎをおしえました。とてもおもしろかったです。きしょうとうはからだにいいです。とくだせ
んせいはいそがしいせんせいです。かぎられたじかんしかありません。わたしたちはついて
いました。ありがとうございました。

4かげつのあいだに、わたしたちはいろいろけんがくしました。たくさんのところへい
きました。たくさんのひとにあいました。あやがわのけんがくはだいすきです。「せかいの
しょくぶんか」のイベントへいきました。たくさんのくにのりょうりがありました。そし
て、たくさんのおばあさんとおじいさんがいました。とてもたのしくて、よかったです。

さぬきプログラムはいままででいちばんよかったよ！ わすれません。みなさんありがた
う！ またこんどね。

Mazarinna binti Matkasim (通称 マザ)

みなさん、こんにちは。わたしはマザリナです。ブルネイからきました。

やしまのりょうのせいかつについてたくさんのはなしたいことがあります。

まいにちゆうがたのクラスがおわってから、りゅうがくせいはミウさんとオイさん（タ
イから）とスレイニッチさん（カンボジアから）といっしょにおいしいりょうりをつくりま
した。

いままでわたしはさかなをきることができませんでした。

でもともだちはきりかたをおしえました。

ともだちにたくさんのことをならいました。

いつもいっしょにばんごはんをたべました。

それでわたしたちはもっとちかくなりました。

クラスであっただけでなく、クラスがおわってからりょうでいっしょにわらってないて、
ジョークをいって、はなしをしました。

りょうはわたしたちのにほんのうちでした。

まいあさわたしたちはシャワーのじゅんばんをきそいました。

そして さいごには バスルームを いっしょにつかいました。
わたしの しまいの ようでした。
りょうに すむことは はじめてのけいけんでした。
きつとすてきで、わすれられないけいけんです。

Muhammad Syakir Haji Aidil Bahrin (通称 シャキル)

みなさんこんにちは。
わたしはシャキルです。ブルネイじんです。
ブルネイダルサラームだいがくで べんきょうしていました。
いま3ねんせいです。
まずはじめに、わたしは「さぬきプログラム」をつくった ロンせんせいと たかみずせんせいに ありがとうと いたいたいです。
わたしは いろいろな くにからきた たくさんのひとに あいました。
にほんじんは とてもいいです。それから、しんせつです。
わたしの サポーターはもとみさんです。もとみはわたしのしんゆうです。
もとみさんがわたしを たすけてくれました。
ありがとう ございましたもとみさん。
もちろん、「さぬきプログラム」のがくせいにも あいました。
4かげつ いっしょに べんきょうしました。サイクリングをしたり、りょこうに いたり、うたを うたったり、いろいろな かつどうを しました。
いま、「さぬきプログラム」をおわります。
わたしは みなさんにあうことが できなくなる ことが いちばん さびしいです。
「さぬきプログラム」のせんせいは すばらしいです。
わたしは けっして わすれない でしょう。ロンせんせい、たかみずせんせい、ゆりせんせい、しおいせんせい、わだせんせい、のだせんせい、すぎおせんせい、マークせんせい、うえむらせんせい、ありがとう ございました。

Philipp Stenzel (通称 フィリップ)

こんにちは、皆さん。
最初に、幸せで、楽しい時間を過ごせたことに感謝しています。
香川大学で色んな面白い友達と会いました。友達と先生から日本の文化とか日本の考え方などを学びました。工学部も行くことができ、本当に嬉しかったです。専門のために大切な言葉

を習うだけでなく、新しいことも勉強していました。この経験は将来について大切になると思います

私は日本でいる時間はまだ終わりません。大学の後、日本語を得意になるために色々な方法があります。

次は福岡の語学学校で日本語を勉強し続けます。そして勉強しながら、就職のためにドイツや日本の会社を探します。

私達はあまり会うことができなくなるかもしれないけど、LineやFacebookで連絡を取り合えるはずです。

香川大学インターナショナルオフィス
留学生 発表・レポート集 3

発行 平成30年 3月31日

発行者 香川大学インターナショナルオフィス

〒760-8521 香川県高松市幸町 1-1

TEL：087-823-1194

FAX：087-832-1192

印刷所 株式会社ムレコミュニケーションズ

TEL：087-822-2600（代）

FAX：087-822-0567, 826-1448