カセサート大学
Kasetsart University

●学部学生 約51,000人　●大学院生 約12,000人　●教職員 約9,700人
ホームページ　http://www.ku.ac.th
交流協定締結年月日：1988年８月25日　主管学部：農学部

バンコク市内のメインキャンパス

英語での共同授業

手打ち讃岐うどんの作製

国際交流の特色

タイで最初の農科大学として1943年に創立。首都バンコクのメインキャンパスをはじめ計4つのキャンパスがあり、30以上の研究施設を持つタイ有数の総合大学で，最も権威のある大学の一つ。 卒業生は2003年に10万人を超え、農学、水産学、工学、社会科学及び経済学の分野でタイの中心的な役割を担っています。また、当大学から教員・研究者、国費・私費留学生及び短期留学生を数多く本学農学部を中心に受入れています。特に、農学・農産学・水産学部及び食品科学開発研究所と本学農学部との交流が盛んです。カセサート大学には，毎年農学部から国際インターンシップとして毎年14-20名の学生・教員が訪問しています。

交流実績（平成２６年度～２８年度）

年度 / 受入・派遣	平成26年度	平成27年度	平成28年度
学生の受入	9	7	3
学生の派遣	12	12	18
研究者・職員の受入	3	2	2
研究者・職員の派遣	6	6	2

スナック製造実習(食品科学開発研究所)

教員からの声

農学部共通展開科目「国際インターンシップ」を、毎年当大学食品科学開発研究所を中心に実施しており、2017年で9回目を迎えました。毎年12-18名の学生を派遣し、冷凍食品技術、スナック製造(理論と実習)、レトルト食品(タイ･グリーンカレー)製造(理論と実習)、食品開発と官能検査(理論と実習)などを英語で学びました。最終日の試験に合格すれば、水産学部から単位が授与されます。また、英語で讃岐うどんの歴史や製造を説明し、カセサート大学の学生と一緒に手打ち讃岐うどん作製なども行いました。

これらの英語での講義や学生らとコミュニケーションを通じ、英語能力と異文化理解力を身に着けさせています。さらに、タイに進出している日系食品企業も訪問し、日本の食卓に並ぶ食品がどのようにして作られているかの現状も学びます。

農学部教授　川村　理

学生からの声

私は高校生の時に初めて海外旅行をし、函館と京都を観光しました。寿司やラーメンなど日本食が美味しかったこと、道案内が親切だったことから日本が大好きになりました。カセサート大学４年生のとき、香川大学の国際インターンシップが学内であり、ルーツ先生と田村先生から日本の食の安全プログラムを紹介され、日頃食の安全が一番大切だと思っていた私は、すぐにこのプログラムに入学したいと思いした。幸いにも希望通り入学でき、HPLC分析や動物細胞培養を通じ、食品の機能について楽しく研究しています。研究室の先生や先輩など親切に指導してくださり、貴重な経験や食品の勉強をしてきました。また、茶道など日本文化を深く体験することもできました。卒業式には振袖袴を着ました。現在は、日系企業に就職し、食品に関わる仕事をしています。

Praneeratlert Patcharatip（14年農産学部卒）