

OPU Students 海外留学レポート

Study Abroad Report from the OPU students

「トビタテ！留学 JAPAN」派遣学生 (2018 年度)

カーディフ大学 研究留学

「トビタテ！留学 JAPAN」とは：

文部科学省が、グローバル人材育成施策の一環として行う留学促進制度で

審査に合格すると留学のための奨学金（返済不要）が支給されます。

（奨学金額は数十万円～数百万円）



プロフィール (Profile)

氏名 (Name) 片山未来

所属 (School) 理学系研究科 生物科学専攻

学年 (Grade) 博士前期課程 2 年

留学先 (Name of overseas institution)

School of Pharmacy and Pharmaceutical
Sciences, Cardiff University

留学期間 (study abroad period)

2017/11/26~2018/2/24

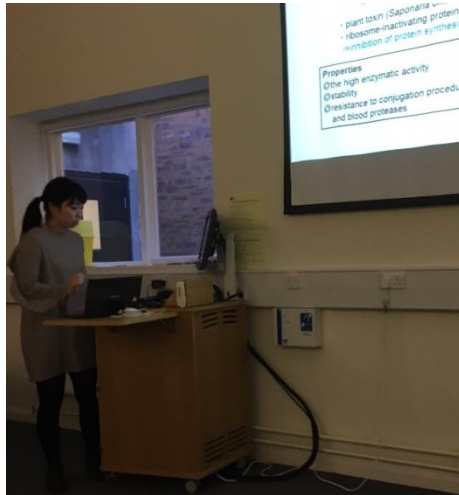
記入日 (Date) 2019/1/25

留学レポート Study Abroad Report

修士 1 年の 11 月末から 3 か月間、イギリスのカーディフ大学に研究留学に行ってきました。今回の研究留学は、文部科学省による官民協働プロジェクト「トビタテ！留学 JAPAN」の奨学金と、本学の「つばさ基金」の支援によって実現しました。渡航経験はほとんど無いに等しく、正直、渡英前は不安な気持ちの方が大きかったです。しかし、この 3 か月間の経験はとても有意義で貴重なものとなりました。

イギリスでの研究生活

私はドラッグ・デリバリー・システム (DDS) の分野の研究をしています。体の中に入った薬の動きをコントロールすることで、疾患部位だけに、必要最低限の薬を届けるという技術開発の研究です。今回の留学では、薬を目的地に運ぶための「飛脚」として、新たに、あるタンパク質性「毒素」の細胞膜透過性に着目しました。そこで、膜透過性ペプチド等の薬物送達キャリアーに関する細胞内取り込み機構の解明研究を展開されている Arwyn Tomos Jones 教授の研究室にて大変お世話になりました。研究室のメンバーは Jones 先生と、博士研究員が 3 名、博士後期課程 1 名の計 5 名でした。海外の研究室というと、一つのラボに 50 人以上在籍しているようなビッグラボをイメージしていたので、予想に反して人数が少なく驚きました。少人数体制で優れた研究業績を残しているのには訳がありました。その一つとして、他の研究室や研究科との連携が強固であるからではないかと考えました。他の研究室とのコラボレーションが活発で、各々の強みを活かして分担しながら研究を進めているようでした。そのため各研究室の人数は少なくても、違う視点が入ることで研究のスピードが加速度的に進む良いサイクルができていたと感じました。また、薬学研究科では、各研究室の先生が他大学あるいは海外から研究者を招待して毎週水曜日に招待講演がありました。異分野の最新情報を収集できるこの機会はとても素晴らしいものだと感じました。私も分からないなりに質問し、毎週の講演は楽しみの一つでした。



Seminer にて発表している様子



ウェールズの国営放送に出演

多国籍な共同生活

生活をしていただしたのは研究室から歩いて15分ほどの大学寮（flat）で、同じ共有スペースを使うメンバーをフラットメイトと呼ぶのですが、私のフラットメイトは中国人、インドネシア人、インド人、モロッコ人と多国籍なフラットでした。授業の課題を手伝ったことや、ダイニングキッチンが共有だったので、それぞれの国の料理をシェアすることもありました。中国の旧正月を火鍋でお祝いし、私が帰国する直前は、すき焼きパーティーを開いて、カーディフでの最後の夜はとてにぎやかで楽しかったです。カーディフ大学の留学生サークル（Society）に入り、Society メンバーでクリスマスマーケットに行き、バレンタインデーのカクテルパーティーにも参加しました。また、Society の方の紹介で、カーディフ大学の日本語クラスの会話レッスンにボランティアで参加させてもらいました。海外の方の外国語（日本語）習得がとても早く驚きました。また、トビタテ生の紹介で、ロンドン大学にて「開発学」の勉強会にも数回参加しました。途上国の開発、貧困、衛生・環境問題などを取り上げて、JICA や外務省など国際機関で働いている方々が講演をして下さいました。この勉強会に参加するまで、「開発学」という学問があることすら知りませんでした。発祥の地イギリスで学び、議論した経験はとても貴重でした。



右上：カーディフ大学の学食（£5）。かなりボリューム、ケチャップ必須です。

左：ロンドンにあるコヴェント・ガーデンカラフルな建物がとても可愛らしかったです。

イギリス料理の「噂」の真相

食事は「英国＝日本人の口に合わない」というイメージを持たれることが多いと思いますが、英国の伝統的な料理は味付けがほとんどされておらず、素材そのものの味がかなり際立っていました（※あくまで私の感想です。）。テーブルには塩コショウやケチャップ、マヨネーズなどの調味料が並んでいて、客が自分の好みで味



★ ★

[illegible]