タイ王国

シラパコーン大学
Silpakorn University

●学部学生 22,000人　●大学院生 4,000人　●教員 1,000人
ホームページ　http://www.su.ac.th/
交流協定締結年月日：2016年6月15日　　主管学部：農学部

国際交流の特色

シラパコーン大学は、1943年10月に絵画・彫刻学部の単科大学として開学した。その後、1955年にタイ様式建築学部、考古学部及び装飾美術学部が、さらに新たに設けられたサナムチャンキャンパスに1968年及び1969年に学芸学部及び教育学部がそれぞれ開設された。続いて、1972年に理学部、1985年に薬学部、1991年に工学・産業技術学部、1999年に音楽部が開設された。さらに、拡張のためPhetchaburi県に新たなキャンパスとして「Phetchaburi Information Technology Campus」を設け、2001年に畜産・農業工学部を、2002年に経営科学部を、2003年には情報・通信技術学部と異なった分野の学生の国際的な教育のためのシラパコーン大学国際カレッジ（SUIC）を開設した。また、1972年に全学の大学院教育を便利にまた責任ある体制にするため、全学規模の大学院を設立した。この様に、シラパコーン大学は現在13の学部とインターナショナルカレッジ及び全学に渡る大学院を有する総合大学である。

工学・産業技術学部は、材料科学及び材料工学科、食品工学科、生物工学科、工業技術及び工業経営学科、機械工学科、化学工学科及び電気工学科の6学科から成り、工業分野だけでなく、農業、食品、飲料、医薬品などの分野でも知の拠点として活発に活動している。

交流実績（令和４年度～令和６年度）

年度 / 受入・派遣	R4	R5	R6
学生の受入	0	1	2
学生の派遣	0	7	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	0	0
オンライン交流参加者（相手機関）	0	0	0

SSプログラム閉講式

学生からの声

2018年夏に、私は、香川大学農学部での食の安全・機能解析教育の体験型ショートステイプログラムに参加しました。このプログラムで、私は、新しい友人が出来、知らなかった文化に触れ、特に、希少糖センターでの研究で多くの経験を積みました。

プログラムでは、異なった国々からの25人の新しい友と出会いました。私は、食品アレルギーを含む食品の安全性、玄米中の農薬分析について習い、アイスクリームとうどんの作成を行いました。さらに、今回のプログラムに参加したみんなは、パンやチョコレートパイやケーキなどの菓子を製造しているハレルヤ製菓とビタミン飲料であるマッチやオロナミンCを製造している大塚食品を訪問しました。

研究室経験では、私は、希少糖生産のプロフェッショナルである、高田悟郎先生の研究室に所属しました。私は、研究室では、希少糖とは何か、酵素的にどの様に作られるかについて、農学部内の希少糖生産ステーションでは、製造ラインスケールでの希少糖生産について学びました。さらに、日本の正常細菌叢からの大腸菌の分離についてもトレーニングしました。この研究室での活動から得た経験は、私がこれまで食品化学分野でしか活動してこなかったことから、大変エキサイティングで私のスキルを広げるものでした。

日本文化の経験では、私は日本語を習い、浴衣の着付けを行い、茶道を経験し、さらにまた、ホームステイで日本の生活を知ることが出来ました。

SSの学生たちを教えてくださった全ての先生方、事務の方々、日本での生活を助けてくれたSVの学生たち、高田研究室や希少糖生産センターの学生の皆さん、そして、研究室活動に無くてはならなかった高田悟郎先生。私は、心から皆さんに感謝致します。

ニーランチ　ミラシング
シラパコーン大学大学院工業・産業技術学研究科
博士課程1年生（H30.8現在）