

GINZA

IMGO



Vol,4 December
2024

Study Abroad
JAPAN

Uni-Magazine

自転車を除く



1907 ~1981
유카와 히데키

유카와 히데키

최초의 일본인 노벨상 수상자

유카와 히데키, (1907년 1월 23일 ~1981년 9월 8일)는 일본의 이론 물리학자이며, 교토부 교토시 출신이다.

원자핵 내부에 있어서 양성자와 중성자를 서로 강한 상호작용의 매개가 되는 중간자의 존재를 1935년에 이론적으로 예측했다.

1947년, 영국의 물리학자 세실 프랭크 파월이 우주선 중에서 파이 중간자를 발견한 것에 의해 '유카와 이론'이 증명돼 이러한 공적을 인정받아 1949년에 일본인으로서는 최초로 노벨 물리학상을 수상했다.

노벨 물리학상 수상 이후 반핵 운동이나 평화 운동에 적극적으로 참여하여 러셀-아인슈타인 선언에 막스 플랑크와 함께 공동 선언자로 이름을 올렸고 중간자 이론 외에 비국소 장이론, 소영역이론 등의 이론을 계속 발표했다.

WHY JAPAN?

日本に留学する理由。

일본 유학은 높은 수준의 교육과 풍부한 연구 기회를 제공하여 학문적 성장을 도모하기에 적합한 환경을 갖추고 있습니다. 일본의 대학들은 공학, 과학, 경제, 디자인 등 다양한 분야에서 세계적으로 인정받는 학위를 운영하고 있으며, 여러 명의 노벨상 수상자를 배출하며, 세계적으로 인정받는 학문적 성과를 이루어왔습니다. 특히, 첨단 기술과 연구 인프라가 잘 발달되어 있어 STEM 분야를 공부하는 학생들에게 매력적인 선택이 될 수 있습니다.

일본은 학비가 다른 선진국에 비해 비교적 저렴하며, 일본 정부와 다양한 기관에서 외국인 유학생을 대상으로 한 장학금 혜택도 풍부하게 제공되고 있습니다. 이러한 재정적 지원은 유학의 부담을 줄이고 학업에 집중할 수 있는 환경을 마련해 주고 있습니다.

더불어 일본 유학은 국제적인 네트워크를 형성할 수 있는 기회를 제공하고, 졸업 후 일본 내 취업은 물론 글로벌 기업으로의 진출 가능성을 높여주기 때문에 일본 유학 경험은 취업 시장에서 경쟁력이 될 수 있습니다.

마지막으로, 일본은 안전한 사회 환경과 발달된 대중교통, 깨끗한 도시 환경 등 유학생들에게 편리하고 안정적인 생활 여건을 제공합니다. 또한, 한국과도 가까운 거리에 위치해 있고, 인종차별이 없다는 것도 하나의 장점입니다.

일본 대학 입학 조건

한국 학생들이 일본 대학에 입학하려면 일반적으로 아래 조건을 충족해야 합니다.

1. 학력 요건

고등학교 졸업: 일본 대학 입학을 위해서는 한국에서 고등학교 졸업(또는 그와 동등한 자격)이 필요합니다.

2. 언어 요건

일본어 능력: 일본 대학에서 수업을 듣기 위해 일본어 능력 시험(JLPT) N2 이상 수준을 요구하는 경우가 많습니다. 일부 대학은 N1을 요구하기도 합니다.

3. 입학 시험

EJU(Examination for Japanese University Admission for International Students)는 일본 대학 입학을 위해 국제 학생들이 치르는 시험입니다.

4. 기타 사항

대학 별 입학시험, 영어성적, 재정증명, 추천서 등이 추가적으로 필요할 수 있습니다.

2024

일본 대학 랭킹

日本の大学ランキング

순위	대학명	분류	도도부현
1	도쿄대학	국립	 도쿄도
2	교토대학	국립	 교토부
3	오사카대학	국립	 오사카부
4	도쿄공업대학	국립	 도쿄도
5	도호쿠대학	국립	 미야기현
6	나고야대학	국립	 아이치현
7	규슈대학	국립	 후쿠오카현
8	홋카이도대학	국립	 홋카이도
9	와세다대학	사립	 도쿄도
10	게이오기주쿠대학	사립	 도쿄도

11	쓰쿠바대학	국립	 이바라키현
12	토yota공업대학	사립	 아이치현
13	히로시마대학	국립	 히로시마현
14	고베대학	국립	 효고현
15	히토쓰바시대학	국립	 도쿄도
16	도쿄의과치과대학	국립	 도쿄도
17	리츠메이칸대학	사립	 교토부
18	도쿄이과대학	사립	 도쿄도
19	치바대학	국립	 치바현
20	오사카공립대학	공립	 오사카부

일본은 총 793개 대학이 있습니다. 그 중 국립 및 공립 대학이 약 200개가 존재하고 사립대학은 500여개입니다. 반면 408개 대학이 있는 한국은 국공립, 사립 구분 없이 대학 입학 국가 통일시험인 수능이 거의 필수적으로 요구되는 실정이라 수능 점수를 기준으로 일률적인 대학 줄 세우기가 쉽게 일어나고 있습니다.

하지만, 일본은 국공립대학과 달리 사립대학은 수능과 같은 격인 대학 입학 공통 테스트를 기본적으로 이용하지 않을뿐더러 입시 일정 등도 다르기 때문에 한국만큼 공립, 사립을 모두 포함한 서열화가 단순하지는 않습니다.

東京大学

도쿄대학

도쿄대학은 일본 도쿄도에 위치한 일본 최고의 명문 대학으로, 세계적으로도 높은 평가를 받는 연구 중심의 대학교입니다.

1877년에 설립된 일본 최초의 근대적 대학이며, 약칭으로 "도다이"라고 불립니다. 도쿄대학은 약 3만 명의 학부 및 대학원생이 재학 중이며, 10개의 학부와 15개의 대학원으로 구성되어 있습니다.

도쿄대학은 인문학, 사회과학, 자연과학 등 다양한 학문 분야에서 세계적인 연구와 교육을 제공하며, 일본 내 정치, 경제, 학술 분야의 많은 지도자를 배출한 전통을 가지고 있습니다. 대표적인 상징물로는 홍고 캠퍼스의 적문이 있으며, 일본을 넘어 세계적으로 명성을 가진 대학으로 자리매김하고 있습니다.



京都大学

교토대학

교토대학은 일본 교토시에 위치한 국립대학으로, 1897년에 설립된 일본에서 두 번째로 오래된 대학입니다. 일본 최고의 명문 대학 중 하나로 도쿄대학과 함께 연구 중심의 교육을 제공하며, 특히 자연과학, 공학, 인문사회과학 등 다양한 분야에서 세계적으로 높은 평가를 받고 있습니다.

교토대학은 10개의 학부와 18개의 대학원으로 구성되어 있으며, 약 2만 명의 학생이 재학 중입니다. 자유로운 학풍과 창의적인 연구 환경으로 유명하며, 다수의 노벨상 수상자를 포함해 세계적인 학자들을 배출해왔습니다.

교토대학은 일본의 구제국대학 중 하나로, 일본의 학문적·역사적 전통을 계승하면서 현대적인 연구와 교육을 결합해 글로벌 경쟁력을 갖춘 대학으로 자리매김하고 있습니다.



大阪大学

오사카대학

오사카대학은 일본 오사카부 스이타시에 위치한 국립대학으로, 1931년에 설립된 일본의 대표적인 연구 중심 대학 중 하나입니다. 일본의 구제국대학 중 하나로, 자연과학, 의학, 공학 등 다양한 분야에서 세계적으로 높은 평가를 받고 있습니다.

오사카대학은 11개의 학부와 16개의 대학원으로 구성되어 있으며, 약 2만 명의 학생이 재학 중입니다. 첨단 연구와 산업 협력을 통해 지역 및 국제적으로 중요한 역할을 하고 있습니다. 오사카대학은 QS 세계 대학 순위에서 세계 75위(2024년 기준)로 평가되며, 일본 내에서도 상위권에 속합니다.



신요코하마 라멘 박물관

IMGO



이거 진짜야?



요코하마에 위치한 신요코하마 라멘 박물관은 일본 전역의 다양한 라멘을 한 곳에서 맛볼 수 있는 특별한 공간으로, 1994년에 문을 열었습니다. 이곳은 단순히 라멘을 먹는 장소를 넘어 라멘의 역사, 문화, 그리고 일본의 미식 전통을 체험할 수 있는 독특한 박물관으로 자리 잡고 있습니다.

라멘 박물관의 가장 큰 매력 중 하나는 내부가 1958년 도쿄의 복고풍 거리를 재현한 테마파크처럼 꾸며져 있다는 점입니다. 1958년은 일본에서 인스턴트 라멘이 처음 발명된 해로, 이를 기념하며 라멘의 황금기를 떠올리게 하는 환경을 조성했습니다. 박물관 내에는 일본 각지에서 선정된 유명 라멘 가게들이 입점해 있으며, 방문객은 지역마다 다른 라멘의 독특한 맛과 스타일을 경험할 수 있습니다.

오늘은 또 뭘 먹지?!



재료(2인분 기준):

우동면: 2팩

양배추: 한 줌 (얇게 썰기)

당근: 1/3개 (채 썰기)

양파: 1/2개 (채 썰기)

고기나 해산물: 돼지고기, 소고기, 새우 등
150g

파: 약간 (고명용)

식용유: 약간

양념:

간장: 2큰술, 굴소스: 1큰술, 설탕: 1작은술

참기름: 1작은술, 후추: 약간

조리 순서:

1. 양배추, 당근, 양파는 먹기 좋은 크기로 채 썩니다. 고기나 새우도 적당히 썰어둡니다.
2. 큰 팬이나 wok을 중간 불로 예열한 뒤 식용유를 두릅니다. 고기나 해산물을 먼저 넣고 익을 때까지 볶습니다.
3. 고기가 익으면 양배추, 당근, 양파를 넣고 숨이 살짝 죽을 때까지 볶습니다.
4. 준비한 우동면을 넣고, 팬에 골고루 펼친 뒤 다른 재료와 함께 섞어가며 볶습니다.
5. 간장, 굴소스, 설탕, 참기름, 후추를 섞어 만든 양념을 넣고 재료가 잘 섞이도록 빠르게 볶아줍니다.