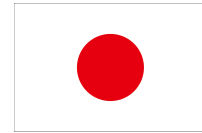


韓国学生との交流を終えて

日本と韓国におけるフードロス問題とその解決策



田園調布学園 SDGs同好会

木村 有里
佐々木 心美
神崎咲葉
高橋 かれん
仲宗根 佳子
野澤 咲任衣

フードロスは、世界中で深刻な問題となっています。毎年、大量の食べ物が無駄に捨てられており、その結果として環境への負荷や貧困問題への影響が懸念されています。この問題に対する認識を高め、解決に向けた取り組みを進めることが重要です。そこで、私達は今回、韓国の学生と共にフードロスについて話し合い、各国での状況や取り組みについて意見交換を行いました。2回に渡って行った彼らとの交流で、3つの観点からのフードロス問題を考えたので、それらを通して改めて考えた「私たち学生に出来ること」を踏まえてまとめます。

1. フードロスにつながる生産面での問題

日本では、見た目が悪い、形が不揃い、サイズが小さいなどの理由で、規格に合わない農作物が市場に出回らず、廃棄されることが多いです。

また、見た目や形の基準が厳しいため、実際には食べられるにもかかわらず大量に廃棄されることが問題です。さらに、食品が加工される際、皮をむく、カットする、選別するなどの過程で無駄が生じます。特に果物や野菜は皮や種を取り除く際に大量の食品が廃棄されることがあります。加工過程での削減や選別が過剰に行われると、実際には食べられる部分まで捨てられてしまい、食品ロスが発生します。これが日本で起こっている食品ロスの主要な原因です。

この問題は韓国でも共通していることが交流を通して分かりました。しかし話していく中で、同じ問題に対してそれを解決しようとする姿勢に日本と韓国の間に違いが見られました。それは「給食制」です。交流を通して、韓国のほとんどの学校では、日本の高校と違って給食制があることを知りました。給食制がフードロスの問題にもたらすポジティブな点を考えました。

1. 計画的な提供: 学校の給食は、事前に計画されているため、人数や必要な食材量を予測して調整されます。このため、過剰な食材が無駄に使われることが少なく、効率的な調理が行われるという点でフードロス削減の良い方法だと言えます。
2. 統一されたメニュー: 生徒全員に同じメニューが提供されるため、必要な量を一度に調達し、一度に調理できるため、余剰が出にくいのではないかと考えました。
3. 教育効果: 給食を通じて、食べ物の大切さや無駄にしないことを学ぶ機会が多いため、生徒たちにフードロスの意識を持たせる効果があると思います。

一方でネガティブな面も考えました。

1. アレルギーや偏食対応の難しさ: すべての生徒に合わせたメニューが難しく、特定の食材にアレルギーがある子や嫌いな食材が多い子には、どうしても食べ残しが出る可能性があります。

しかし、この問題については、余った食材を他の料理に使い回したり、地元の施設に提供したりすることで、解決することができるのではないかと考えました。

これらを踏まえて、現在の韓国のフードロス事情を調べてみましたが、フードロス問題に対する意識が高まっており、企業や政府、消費者が一体となって問題解決に取り組んでいます。多くの韓国人がフードロスを減らすことに対して関心を持っており、家庭内での食品の使い方や飲食店での行動に変化が見られます。特に「もったいない」という文化が根付いてきており、今後ますます改善の兆しが見込まれています。

やはり、高校にある「給食制」がフードロスに対する高い意識を根付けさせているのではないかと考えました。

日本の高校に「給食制」を取り入れることは私たちには難しいですが、多くの生徒のフードロス問題に対する意識が高めることが私たちに出来ることだと考えました。



2. 食品ロスに対する政府の取組み

ここでは、両国の食品ロスに対する政府の取組みを比較し、お互いに長所・短所を出すとともに自国でも採用できそうな政策を発見できました。

日本では、「食品ロスの削減の推進に関する法律」により、食品ロス削減の重要性を国民に広く周知し、国、地方自治体、事業者、消費者がそれぞれの役割を果たすことを求めています。また、賞味期限の誤解を解消するために期限表示に「日」を含めないような取り組みを進めています。さらに、フードバンク活動を支援し、食品事業者に対して食品寄付を促進するためのガイドラインを作成しています。

一方で、韓国では、生ゴミのリサイクル率が95%に達しています。その背景には、生ゴミを分別しリサイクルする法律や生ゴミの埋め立てを禁止する法律、各施設でのコンポストの義務化による食料リサイクルシステムの構築、飲食店での食べ残しでは罰金が発生することがあるようです。他にも韓国では生ゴミだけでなく、ゴミの量に対して廃棄する際に料金が発生します。このように徹底的に生ゴミの削減を実行しているのが特徴的だと感じます。

このように両国を比較すると、規制を課すターゲットの違いがあることがわかります。日本では食品の生産者側であるのに対し、韓国では消費者側に焦点を当てた政策をしています。ターゲットが生産者側である場合、持続的に食品生産の早い段階で食品ロスを阻止できることや生産コストを削減できるという利点がありますが、消費者の「食べ残し」の問題に対する重要視の欠落が国民の当事者意識の低下につながっていると考えられます。反対に、ターゲットが消費者側であると、国民全員が当事者意識を持てるという利点がありますが、大量生産による食品ロスは残ってしまいます。また、日本の政策の中に「禁止」という概念は含まれておらず、韓国の政策に比べて強制力がないことに気づくことができました。韓国の政策では、国民が生ゴミをリサイクルすれば食べ残しをしても構わないという発想に至ってしまったり、食品ロスの根本的な解決につながっていないと感じました。

韓国の学生との交流を通じて、祭りの多い日本では屋台で出るゴミに対して何か工夫をしているのかという質問を受けたのですが、特に意識をしていることはなかったため、「屋台」にフォーカスをあてた食品ロス対策案を考える企画にチャレンジしてみたいと思いました。

3. 食品ロスの主な要因



食品ロスの主な原因は、商業・家庭・外食産業・農業の各段階での問題に分けられると考えました。商業面では賞味期限の誤解や過剰な品質基準が、家庭では買いすぎや保存方法の未熟さが要因となり、外食産業では過剰提供や宴会後の廃棄、農業では規格外品の廃棄が問題となっていたと思いました。これらを解決するためには、賞味期限の正しい理解の普及、フードバンクの活用、消費者の意識向上が重要であると考えました。具体的には、学校教育やSNSを活用した啓発、企業と連携した食品寄付の拡大、食べきり運動の推進などが効果的ではないかと話し合いました。韓国ではたくさんの料理でおもてなしをする文化が根付いていることや「パンチャン」と呼ばれる副菜が数多く食卓にあがる(家庭や飲食店でも)とも食品ロスの要因としてあるそうです。韓国で行われている取り組みとして、生ゴミの排出者が、排出した量に応じて料金を支払う生ごみ課金制やアパートなどの共同住宅では回収ステーションが設置され、排出量と排出者が記録される仕組みがあることを知りました。食品ロス削減のために、個人・企業・社会全体で意識を持って取り組むことが大切だと思います。また、食品ロス削減に成功している国の事例を取り入れるなど、世界各国が協力しあうことが重要だと思いました。



4. まとめ

今回、韓国の学生とフードロスについて話し合ったことで、フードロスの問題が国際的に共通する課題であることを再認識しました。私たちが共有した意見から、フードロスを減らすためには、個人の意識改革や政府の政策、企業の取り組みが重要であることが分かりました。韓国では、フードロスを減らすためのさまざまな取り組みが行われており、その中でも教育や地域での啓発活動が効果的であると感じました。

一方で、フードロスを防ぐためには、日常生活における小さな工夫が大切だと実感しました。食べ物を無駄にしないためには、計画的に購入したり、余った食材を使い切る工夫をすることが重要です。今後、私たち一人ひとりがこの問題に対して積極的に取り組んでいくことが求められます。

私たちのディスカッションを通じて、フードロスの削減に向けた意識を高め、実行に移すことができると確信しています。これからも国際的な協力を通じて、この問題を解決していけるよう努力していきたいと思います。

한국 학생들과의 교류를 마치고

일본과 한국의 푸드 로스 문제와 그 해결책

덴엔초후학원 SDGs 동호회

기무라 아리사토

사사키코코미

고자키 사요

다카하시 카렌

나카소네카코

노자와 사나이

음식물 쓰레기는 전 세계적으로 심각한 문제가 되고 있다. 매년 많은 양의 음식이 버려지고 있으며, 그 결과 환경에 미치는 영향과 빈곤 문제에 미치는 영향이 우려되고 있습니다. 이 문제에 대한 인식을 높이고 해결을 위한 노력을 진행하는 것이 중요합니다. 이에 우리는 이번에 한국의 학생들과 함께 음식물 쓰레기에 대해 논의하고, 각국의 상황과 노력에 대해 의견을 나누었습니다. 두 차례에 걸친 교류에서 세 가지 관점에서 음식물 쓰레기 문제를 생각해 보았는데, 이를 통해 다시 한 번 생각해 본 '우리 학생들이 할 수 있는 일'을 바탕으로 정리해 보았습니다. 정리해보겠습니다.

1. 푸드 로스로 이어지는 생산 측면의 문제

일본에서는 외관이 좋지 않거나, 모양이 불균일하거나, 크기가 작다는 등의 이유로 규격에 맞지 않는 농작물이 시장에 나오지 못하고 폐기되는 경우가 많다.

또한, 외형과 모양에 대한 기준이 까다롭기 때문에 실제로 먹을 수 있음에도 불구하고 대량으로 폐기되는 것이 문제다. 또한, 식품이 가공될 때 껍질을 벗기고, 자르고, 선별하는 등의 과정에서 낭비가 발생한다. 특히 과일과 채소는 껍질과 씨앗을 제거할 때 많은 양의 식품이 버려지기도 한다.

가공 과정에서 과도하게 자르거나 선별하는 과정에서 실제로 먹을 수 있는 부분까지 버려져 식품 손실이 발생한다. 이것이 일본에서 발생하는 식품 손실의 주요 원인입니다.

이 문제는 한국에서도 공통적으로 발생하는 문제라는 것을 교류를 통해 알 수 있었다. 하지만 이야기를 나누면서 같은 문제에 대해 그것을 해결하려는 자세에서 일본과 한국 사이에 차이가 있음을 알 수 있었다. 바로 '급식제'입니다. 교류를 통해 한국의 대부분의 학교에서는 일본의 고등학교와 달리 급식제가 있다는 것을 알게 되었습니다. 급식제가 푸드 로스 문제에 가져다주는 긍정적인 점을 생각해 보았다.

1. 계획적인 제공: 학교 급식은 사전에 계획되어 있기 때문에 인원수나 필요한 식재료의 양을 예측하여 조정된다. 이 때문에 과도한 식재료가 낭비되는 일이 적고, 효율적인 조리가 이뤄진다는 점에서 푸드 로스 절감에 좋은 방법이라고 할 수 있다.
2. 통일된 메뉴: 모든 학생에게 동일한 메뉴가 제공되기 때문에 필요한 양을 한 번에 조달하고 한 번에 조리할 수 있어 잉여가 발생하기 어렵지 않을까 생각했다.
3. 교육적 효과: 급식을 통해 음식의 소중함과 낭비하지 않는 것을 배울 수 있는 기회가 많기 때문에 학생들에게 음식물 쓰레기에 대한 경각심을 갖게 하는 효과가 있을 것 같다.

한편, 부정적인 측면도 생각했습니다.

1. 알레르기나 편식 대응의 어려움: 모든 학생에게 맞는 메뉴 구성이 어렵고, 특정 식재료에 알레르기가 있거나 싫어하는 식재료가 많은 아이들에게는 어쩔 수 없이 남는 음식이 생길 수 있다.

하지만 이 문제는 남는 식재료를 다른 요리에 활용하거나 지역 시설에 제공함으로써 해결할 수 있지 않을까 생각했다.

이를 바탕으로 현재 한국의 음식물쓰레기 현황을 살펴본 결과, 음식물쓰레기 문제에 대한 인식이 높아지면서 기업, 정부, 소비자가 함께 문제 해결에 나서고 있다. 많은 한국인들이 음식물 쓰레기를 줄이는 것에 대해 관심을 가지고 있으며, 가정 내 음식물 사용과 식당에서의 행동에 변화가 나타나고 있다. 특히 '아껴먹는 문화'가 뿌리내리고 있어 앞으로 더욱 개선될 조짐을 보이고 있다.

역시 고등학교에 있는 '급식제'가 음식물 쓰레기에 대한 높은 의식을 뿌리내리게 하는 것이 아닐까 하는 생각이 들었다.

일본의 고등학교에 '급식제'를 도입하는 것은 우리에게 어려운 일이지만, 많은 학생들의 푸드 로스 문제에 대한 의식을 높이는 것이 우리가 할 수 있는 일이라고 생각했습니다.

2. 식품 손실에 대한 정부의 대처

여기서는 양국의 식품 손실에 대한 정부의 대처를 비교하여 서로의 장단점을 알아보고, 우리나라에서도 도입할 수 있는 정책을 발견할 수 있었습니다.

일본에서는 '식품 로스 저감 추진에 관한 법률'을 통해 식품 로스 저감의 중요성을 국민에게 널리 알리고 국가, 지자체, 사업자, 소비자가 각자의 역할을 수행하도록 요구하고 있다. 또한 유통기한에 대한 오해를 해소하기 위해 유통기한 표시에 '일'을 포함하지 않도록 노력하고 있다. 또한, 푸드뱅크 활동을 지원하고 식품 사업자에게 식품 기부를 촉진하기 위한 가이드라인을 마련하고 있다.

한편, 한국에서는 음식물쓰레기 재활용률이 95%에 달한다. 그 배경에는 음식물쓰레기 분리배출 및 재활용 법, 음식물쓰레기 매립 금지법, 각 시설의 퇴비화 의무화를 통한 음식물 재활용 시스템 구축, 음식점에서 음식물쓰레기를 남길 경우 과태료가 부과되는 등의 제도적 뒷받침이 있다. 그 외에도 한국에서는 음식물 쓰레기뿐만 아니라 쓰레기 양에 따라 폐기할 때 수수료가 발생한다. 이렇게 철저하게 음식물쓰레기 줄이기를 실행하고 있는 것이 특징적으로 느껴집니다.

이렇게 양국을 비교해보면 규제를 가하는 대상에 차이가 있다는 것을 알 수 있습니다. 일본은 식품의 생산자 측면인 반면, 한국은 소비자 측면에 초점을 맞춘 정책을 시행하고 있습니다. 생산자 측이 타깃이 될 경우, 지속적으로 식품 생산 초기에 식품 손실을 막을 수 있고 생산 비용을 절감할 수 있다는 장점이 있지만, 소비자의 '먹다 남은 음식' 문제에 대한 중요성 인식이 부족해 국민들의 당사자 의식이 떨어질 수 있다는 단점이 있다. 반대로 소비자를 타깃으로 하면 국민 모두가 당사자 의식을 가질 수 있다는 장점이 있지만, 대량 생산으로 인한 식품 손실은 그대로 남는다. 또한, 일본의 정책에는 '금지'라는 개념이 포함되어 있지 않아 한국의 정책에 비해 강제성이 없다는 것을 알 수 있었다. 한국의 정책은 국민들이 음식물 쓰레기를 재활용하면 먹다 남은 음식을 먹어도 괜찮다는 생각에 이르거나, 음식물 쓰레기의 근본적인 해결에 도움이 되지 않는다고 느꼈다.

한국 학생들과의 교류를 통해 축제가 많은 일본에서는 포장마차에서 나오는 쓰레기에 대해 어떤 노력을 하고 있는냐는 질문을 받았는데, 특별히 의식한 적이 없었기 때문에 '포장마차'에 초점을 맞춘 음식물 로스 대책 방안을 고민하는 기획에 도전해보고 싶다는 생각이 들었습니다.

3. 식품 손실의 주요 요인

식품 손실의 주요 원인은 상업, 가정, 외식산업, 농업의 각 단계별 문제로 나눌 수 있다고 생각했습니다. 상업적 측면에서는 유통기한에 대한 오해와 과도한 품질 기준, 가정에서는 과매입과 보존 방법의 미숙함이, 외식산업에서는 과잉 제공과 연회 후 폐기, 농업에서는 규격 미달품의 폐기가 문제라고 생각했다. 이를 해결하기 위해서는 유통기한에 대한 올바른 이해의 확산, 푸드뱅크의 활용, 소비자의 인식 개선이 중요하다고 생각했다. 구체적으로는 학교 교육이나 SNS를 활용한 계몽, 기업과 연계한 식품 기부 확대, 다 먹기 운동 추진 등이

효과적이지 않을까 논의했다. 한국에서는 많은 음식으로 대접하는 문화가 뿌리 깊게 자리 잡고 있다는 점과 '반찬'이라고 불리는 반찬이 많이 식탁에 올라오는 것(가정이나 음식점에서도)도 음식물 쓰레기를 발생시키는 요인으로 작용한다고 한다. 한국에서는 음식물쓰레기 배출자가 배출량에 따라 요금을 지불하는 음식물쓰레기 종량제나 아파트 등 공동주택에서는 수거 스테이션을 설치하여 배출량과 배출자를 기록하는 시스템이 있다는 것을 알게 되었다. 음식물쓰레기 감량을 위해서는 개인, 기업, 사회 전체가 의식을 가지고 노력하는 것이 중요하다고 생각합니다. 또한, 식품ロス 감소에 성공한 국가의 사례를 도입하는 등 세계 각국이 서로 협력하는 것이 중요하다고 생각했습니다.

4. 정리

이번 한국 학생들과 음식물 쓰레기에 대해 이야기를 나누면서 음식물 쓰레기 문제가 국제적으로 공통된 과제라는 것을 다시 한 번 깨달았다. 우리가 나눈 의견을 통해 푸드 로스를 줄이기 위해서는 개인의 의식 개혁과 정부의 정책, 기업의 노력이 중요하다는 것을 알 수 있었다. 한국에서는 푸드 로스를 줄이기 위한 다양한 노력이 이루어지고 있는데, 그 중에서도 교육이나 지역에서의 계몽활동이 효과적이라고 느꼈습니다.

한편, 음식물 쓰레기를 줄이기 위해서는 일상 생활 속 작은 실천이 중요하다는 것을 깨달았다. 음식을 낭비하지 않기 위해서는 계획적으로 구매하거나 남은 식재료를 다 써버릴 수 있도록 노력하는 것이 중요합니다. 앞으로 우리 한 사람 한 사람이 이 문제에 대해 적극적으로 대처해 나가야 할 것입니다.

우리의 토론을 통해 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 인식을 높이고 실행에 옮길 수 있을 것이라 확신합니다. 앞으로도 국제적인 협력을 통해 이 문제를 해결할 수 있도록 노력해 나가겠습니다.

After the Exchange with Korean Students

Food Loss Problems and Solutions in Japan and Korea

Denenchofu Gakuen SDGs Club

Yuri Kimura

Kokomi Sasaki

Sayo Kouzaki

Karen Takahashi

Kako Nakasone

Sany Nozawa

Food loss is a serious problem throughout the world. Every year, large amounts of food are wasted and thrown away, and there are concerns about the resulting impact on the

environment and poverty issues. It is important to raise awareness of this problem and promote efforts to solve it. We discussed food loss with Korean students and exchanged opinions about the situation and efforts in each country. I would like to summarize them as follows. 1.

1. production problems that lead to food loss

In Japan, produce that does not conform to standards because of its poor appearance, irregular shape, small size, etc. often goes unmarketed and is discarded.

Another problem is that because of strict standards for appearance and shape, large quantities of produce are discarded even though they are actually edible. Furthermore, when food is processed, wastage occurs during the peeling, cutting, and sorting processes. Especially for fruits and vegetables, a large amount of food can be wasted when removing the peels and seeds.

Excessive reduction and sorting during the processing process results in food loss, as even the parts that are actually edible are thrown away. This is the main cause of food loss occurring in Japan.

Through our exchange, we learned that this problem is also common in Korea. However, as we talked, we found a difference between Japan and Korea in the attitude of trying to solve the same problem. That is the "school lunch system. Through the exchange, I learned that most schools in Korea have a school lunch system, unlike Japanese high schools. We considered the positives that the school lunch system brings to the food loss issue.

1. Planned provision: School lunches are planned in advance and adjusted based on the number of students and the projected amount of food needed. This is a good way to reduce food loss because excess ingredients are not wasted and are prepared efficiently.

Unified menu: Since the same menu is served to all students, the required amount of food can be procured and prepared at the same time.

3. Educational Effect: Through school lunches, there are many opportunities for students to learn about the importance of food and not wasting food, which I believe has the effect of making students more aware of food loss.

On the other hand, we also considered negative aspects.

1. Difficulty in accommodating allergies and picky eaters: It is difficult to tailor menus to suit all students, and children who are allergic to certain foods or who dislike many foods may inevitably have leftovers.

However, we thought that this problem could be solved by using the leftover ingredients for other dishes or providing them to local institutions.

Based on these considerations, we looked into the current food loss situation in Korea, and found that awareness of the food loss problem is growing, and businesses, the government, and consumers are working together to solve the problem. Many Koreans are interested in reducing food loss, and changes can be seen in the way food is used in the home and in behavior at restaurants. In particular, the culture of “mottainai” (wasteful) is taking root, and signs of improvement are expected to increase in the future.

We believe that the “school lunch system” in high schools may be rooting a high level of awareness toward food loss.

Although it is difficult for us to introduce a “school lunch system” in Japanese high schools, we thought it was something we could do to raise awareness of the food loss issue among many students.

2. government initiatives against food loss

Here, we compared government initiatives against food loss in both countries, and were able to discover policies that could be adopted in our own countries as well as to bring out the advantages and disadvantages of each other.

In Japan, the “Law Concerning the Promotion of Food Loss Reduction” widely informs the public of the importance of food loss reduction and requires the national government, local governments, businesses, and consumers to play their respective roles. In addition, we are promoting efforts to eliminate the inclusion of “day” in expiration date labels to eliminate misunderstandings about expiration dates. In addition, we support food bank activities and have developed guidelines to promote food donations to food business operators.

Meanwhile, in Korea, the food waste recycling rate has reached 95%. This is likely due to laws that separate and recycle food scraps and prohibit food waste from going to landfills, the establishment of a food recycling system with mandatory composting at each facility, and fines for leftover food at restaurants. Other fees are charged for disposing of not only food scraps in Korea, but also for the amount of garbage. We feel that this thorough implementation of food waste reduction is unique.

This comparison between the two countries shows that there is a difference in the target audience for imposing regulations. In Japan, the policy is focused on the food producer side, whereas in Korea, the policy is focused on the consumer side. When the target is on the producer side, there are advantages in that food loss can be prevented early in the food production process in a sustainable manner and production costs can be reduced, but the lack of importance attached to the issue of “leftovers” by consumers is thought to have led to a decline in the public’s awareness of the importance of this issue. Conversely, when the target is the consumer side, there is the advantage that all citizens can have a sense of

ownership, but food loss due to mass production will remain. We also noticed that the concept of “prohibition” is not included in the Japanese policy and is less coercive than the Korean policy. I felt that the Korean policy did not lead to a fundamental solution to food loss, as it led to the idea that it was acceptable to leave food behind as long as the public recycled food scraps.

Through exchange with Korean students, I was asked whether Japan, which holds many festivals, has any measures to deal with garbage from food stalls, but I was not particularly aware of any such measures.

3. main causes of food loss

We thought that the main causes of food loss could be divided into problems at the commercial, household, food service, and agricultural levels. On the commercial side, I thought that misunderstanding of expiration dates and excessive quality standards were factors in commercial operations, over-buying and immature storage methods were factors in household operations, over-serving and discarding after banquets in the food service industry, and discarding out-of-spec products in the agricultural industry. To solve these problems, we thought it was important to spread the correct understanding of expiration dates, utilize food banks, and raise consumer awareness. Specifically, we discussed how effective it would be to raise awareness through school education and SNS, expand food donations in cooperation with companies, and promote the “eat up” movement. The Korean culture of hospitality with a large number of dishes and the large number of side dishes called “panchan” (at home and in restaurants) are said to be factors in food loss. As part of efforts in Korea, we learned that there is a food waste billing system in which food waste producers pay a fee based on the amount of food waste they produce, and that collection stations have been installed in apartment buildings and other communal housing to record the amount of food waste produced and who produces it. I think it is important for individuals, companies, and society as a whole to be aware of the need to reduce food loss. I also thought that it is important for countries around the world to cooperate with each other, for example, by adopting examples from countries that have succeeded in reducing food loss.

4. Summary

Through this discussion on food loss with Korean students, we have reaffirmed that the problem of food loss is an issue that is shared internationally. From the opinions we shared, we learned that individual awareness raising, government policies, and corporate initiatives are important to reduce food loss. In Korea, various efforts are being made to reduce food loss, among which we felt that education and community awareness-raising activities are the most effective.

On the other hand, I realized that small efforts in daily life are important to prevent food loss. In order to avoid wasting food, it is important to purchase food in a planned manner and to devise ways to use up excess food. In the future, each of us must be proactive in addressing this issue.

Through our discussions, I am confident that we can raise awareness and implement measures to reduce food loss. We will continue our efforts to solve this problem through international cooperation.

