



「埼玉学のすすめ」 スタディツアー2021 Saitama Study Tour 2021

2021年11月6日 (土) 実施

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : CHIEN SHENG PING

University : 尚美学園大学

Nationality : TAIWAN

今回のイベントは普段と感心持たない食材について話して、知らないところで、各国政府たちが、食ロスの問題を解決方法を考え、いろんな企業と連携することはとても尊敬しています。

台湾でも同じの政策をしていたところ、成果はなかなか出来ず、食ロスやレストランと連携したいにも、何年間探しつつ、やっと約 200 軒のレストランがこの食ロス対策に応援することになった。

外国人として今回のイベントのきっかけに、自分の国の食ロス状況を調べ、こんなに深刻な状況は全く知らず、政府の対策を含めて、たくさん問題点が調べながら不足な点が見つかりました。そして、日本の食ロス問題と比べて、台湾のほうが問題があることを実感しており、悲しい気持ちが湧いてしまって、多分これは先進国のことになり、必ず出てくる問題じゃないかと私がそう思わずにピンと来ました。

現代社会で1人1人が裕福になり、人の欲望はどんどん湧いてきて、次々と心の中で物を大切する気持ちがなくなり、物を浪費することが当たり前のように捨てることになり、その中から一番簡単に捨てる物は食事や食材の事と思っている、人間は毎日必ず食事することで、ついいたくさん注文し、食べきれない料理をそのまま、ゴミ箱に捨てる事は2~30年前には、そのようなことあんまりしなかったと少しだけ覚えている。以前は食事を浪費するより、人の生活が今より金の余裕がないから、たくさん注文するようなことはしなかった。

国の文明を進歩しており、国民生活も良くなるどころ、現代社会問題も共に少しずつ増え、食ロスからの環境が破壊する影響は、今からの人達が一緒に解決するべきである。



Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Naoya Yasutome

University : Dokkyo University

Nationality : Japan

I had a great blast on the orientation on Wednesday before last and Today' s study tour.

What left the biggest impression on me was that some disseminations and actions are taken in Saitama, and there' s no such specific campaigns in my living area, Ibaraki. I have a great support on those action for measure the food loss issues.

However, sometimes I guess Food Loss won' t stop even if you only implement the existing actions for a long time, but you should revise drastically.

Concretely speaking, over-prepared foods or wasting leftovers may come up from the innocents of each family member. Someone is bottomless pit and someone have a small appetite. Someday there' re men who want to eat too much. Nevertheless, when they don' t feel like to eat because of their busyness. I guess those routines cause the serious problems related to Food Loss.

One of the measures against those problems is that you won' t change the quality of meal for keeping moderate meal and not stuffing your stomachs. So to speak, this action is called "Harahachibumme" in Japanese and we, Japanese people should make foreign people recognize this sensation, especially among rich communities all over the world.

I hope that almost all members attended on today' s event become a mediator between human and natural environment, taking this opportunity.

I really appreciate for today' s supported officers and students.

I' m looking forward to see students when they become environment goodwill cosmopolitans.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Ashok Kumar Shrestha [अशोक कुमार श्रेष्ठ]

University : Saitama University [साइतामा विश्वविद्यालय]

Nationality : Nepalese [नेपाली]

मिति: २०२१-११-०६

“स्वस्थ खाना स्वस्थ जीवन” हामीले हाम्रो दैनिक जीवनमा खाइने खाना स्वस्थ भयो भने मात्रै हाम्रो जीवन पनि स्वस्थ राख्न सकिन्छ। विश्वमा जनसंख्या वृद्धि सँगसँगै भोकमारीको अवस्था पनि भयाभह हुने अवस्थातिर बढ्दै गईरहेको छ। अर्कोतर्फ दैनिक रुपमा खाइने खानेकुराहरूको खेर जाने क्रम पनि तिब्ररुपमा बढ्दै गईरहेको छ। यसै सन्दर्भमा आधारित रहेर सन् २०२१ नोभेम्बर ०६ तारिखमा साइतामा विश्वविद्यालयमा एउटा गोष्ठी सम्पन्न भयो। उक्त गोष्ठीमा विभिन्न विश्वविद्यालयका बिद्यार्थीहरूको सहभागिता संगसंगै साइतामा विश्वविद्यालयका प्राध्यापक, साइतामा केन, कुरिता - एडम - डेलीका प्र. लि. र सिमोजातो ओर्गानिक भेजिटेबल स्कुलका व्यक्तिहरूले आफ्नो धारणा र आफ्नो आफ्नो क्षेत्रमा भैइरहेको कार्यहरूलाई प्रस्तुत गर्नुभएको थियो।



विश्व भरिनै बढ्दै गइरहेको खाद्य संकट र भोकमारीको अवस्थालाई न्यूनीकरण गर्नकोलागि विश्वसमुदायले सन् २०१६ देखि २०३० सम्म लागुहुनेगरी दिगो विकासका लक्ष्यहरूको अवधारणा अबलम्बन गर्दै आइरहेको छ। उक्त लक्ष्यहरू मध्य दोस्रो नम्बरमा रहेको “शुन्य भोकमरी” र बाह्रौं नम्बरमा रहेको “उपभोग र उत्पादनमा जिम्मेवारीपन” ले विश्व खाद्य संकट र भोकमारीलाई न्यूनीकरण गर्ने अपेक्षा गरिएको छ।

तस्बिर १: घरबाट खेर जाने खानेकुरा

दैनिक जीवनयापनको लागि हामीले खाइने खाने कुरा कुनै न कुनै अवस्थामा खेर गइरहेको हुन सक्छ। उदारहणको लागि बिहान बेलुका पकाएको खाना थोरै मात्रै बढीहुँदा पुनः नखाइने, चाडबाडको बेलामा धेरै खाइन्छ भन्ने धारणा व्यक्त हुनु र धेरै पकाइने हुनाले साथसाथै बिबाह भोजभतेर आदि इत्याइदिको समयमा धेरै खाने कुराहरू फालिने गर्दछन्। त्यस्तै कतिपय अवस्थामा एकैपटक धेरै खाने कुरा किनेर घरमा ल्याइदा अथवा समय गुञ्जन लागेका खानेकुरा ल्याइदा पनि धेरै खाने कुरा खेर जाने गर्दछन्। जापानको एक अध्ययन अनुसार सन् २०१८ मा मात्रै ६० लाख टन अर्थात प्रति व्यक्ति ४७ किलो खाना खेर जाने अनुमान गरिएको छ (साइतामा केन २०२१)। कतिपय समयमा हामीले आवश्यकभन्दा धेरै खानेकुराको चाहना राखी किन्ने बानीले गर्दा पनि खाने कुरा खेर गइरहेको हुन्छ। त्यस्तै होटल/रेस्टुरेन्ट, कार्यालय तथा पार्टी प्यालेस बाट पनि दैनिक धेरै मात्रामा खाने कुराहरू अनावश्यक रुपमा फालिने गरिन्छ।

खाना हाम्रो जीवनको अति आवश्यक वस्तु रहेकोले यसलाई उचित सदुपयोग गर्नको लागि हामी धेरै सचेत रहनु पर्दछ। खानाको बारेमा कुरा गर्दा “म” बाट शुरु गरि “हामी” सम्म पुग्न सक्थौं भने अधिक मात्रामा सदुपयोग गर्न सकिन्छ। जस्तै म आफुले कति मात्रा खान सक्छु अर्थात कति आवश्यक छ त्यति मात्रै बनाउने र खाने हो भने अनावश्यक मात्रामा खाना फालिन बाट जोगाउन सकिन्छ। त्यस्तै आफ्नो परिवारलाई आवश्यक मात्रा खानाको सहि पहिचान गरि बनाउन सकिन्छ। घर बाट खाने कुरा किन्न निस्कने बेलामा घरको रेफ्रिजरेटर अथवा भान्सामा हेरी आवश्यक सामानको सुची तयार गरिसकेपछि मात्रै निस्कने, आवश्यक मात्रै किन्ने र छिट्टै बिग्रने खाने कुराहरू थोरै मात्रै किन्ने अथवा समय समयमा किनिरहने, र किन्नु अघि उपभोग्य तथा उत्पादन मिति हेरी किन्ने जसले गर्दा घरबाट खेर जाने खानेकुराहरूलाई घटाउन सकिन्छ। त्यस्तै होटल/रेस्टुरेन्ट, कार्यालयमा पनि आवश्यक मात्राको सहि पहिचान गरि बनाउने हो भने अधिक मात्रामा खेर जान बाट जोगाउन सकिन्छ। बिश्वमै हाल भइरहेको उत्पादनलाई यथावत राखी खेर गइरहेको खानालाई अधिक मात्रामा न्यूनीकरण वा शुन्य अवस्थामा पुर्याउने हो भने मात्रै पनि धेरैहद सम्म विश्व खाद्य संकट र भोकमारीलाई न्यूनीकरण गर्न सकिन्छ।

अन्त्यमा, गोष्ठीमा सहभागी बिद्यार्थीहरूलाई आफ्नो आफ्नो तर्फ बाट कसरि खेर जाने खानालाई न्यूनीकरण गर्न सकिन्छ भन्ने कुराको सुची तयार गर्न लगाइएको थियो। सहभागी बिद्यार्थीहरूको समुहगत छलफलका साथसाथै प्रत्येक बिद्यार्थीको विचार तथा उपायलाई टिप्पणी गर्दै उक्त गोष्ठी सम्पन्न भएको थियो। गोष्ठीमा भयका छलफलको गहन विषय वस्तुहरूलाई आत्मसात गर्दै साइतामा विश्वविद्यालयका प्राध्यापक सिचिनिची नाकामोतोले विशेष धन्यवाद ज्ञापन पछि गोष्ठीको समापन गर्नु भएको थियो।

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Kokoro Gunji

University : Saitama Prefecture University

Nationality : Japan

I was able to deepen my understanding of efforts to improve food loss and waste through this problem. And I can experience what I cannot do at school. There are two things I most studied.

First, I learned that I have to thank food. I did not know that estimated food waste for 2016 was 6.43 million tons in Japan, nearly half of which came from consumer households. That is the same as each person throwing one rice ball in the trash each day. I realized that food is from nature and that a lot of people are involved in making and delivering food through the experience of planting seeds. We should always remember to thank the food and the people who make them.

Second, I learned that interacting leads to deepening my opinion. I was able to hear stories I had never known before by discussing people who lived in different countries. This experience gave me a new perspective. Also, I keenly realized my lack of English ability through conversations with international students. I study English to be able to talk with them.

I will use what these experiences taught me and I want to do things that I can.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : DASHNYAM TSEREN	
University : SAITAMA	Nationality : MONGOLIA
<p>Би Монгол улсаас ирсэн, Сайтама их сургуулийн Хүмүүнлэг, нийгмийн шинжлэх ухааны сургуулийн Эдийн засгийн тэнхимд сурдаг.</p> <p>Сайтама их сургуулиас 2021 оны 11 дүгээр сарын 06-ны өдөр зохион байгуулсан “Saitama Study Tour 2021” –т оролцсоноор би дараах зүйлсийг сурч мэдлээ. Үүнд:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Эрүүл, шинэ хүнсний ногоог гэрийн нөхцөлд өөрөө тарьж ургуулах талаар;2. Хоол хүнсний хог хаягдлын талаар. <p>Би энэ сургалтаас өдөр тутмын хоол, хүнсээ худалдаж авахдаа юуг анхаарах, зөв зохистой хэрэглэж хог хаягдал бага гаргах зөв дадлыг өөрөө болон гэр бүлдээ хэрэгжүүлэх нь зүйтэй гэдгийг ойлгосон.</p> <p>Сургалтыг зохион байгуулсан та бүхэнд баярлалаа.</p>	



Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Misaki FURUKOSHI

University : Kagawa Nutrition University

Nationality : Japan

<ツアーで学んだこと>

今回参加した埼玉大学のスタディツアーで学んだことは、私たちは地球という自然に活かされており、その自然を守る責任があること、そして地球全体を守っていくためには国を超えた協力が本当に必要であるということだ。

特にSDGsとは政治家や企業が取り組むことではなく、私たち一人ひとりが出来ることを少しずつ実践することに意味があるということ学んだ。本日も講義をしてくださった(株)クリタエムデリカ様や有機栽培農家の横田佐知雄様のようにSDGsや障害者支援、パーマカルチャーを積極的に行っている企業を応援することも、持続可能な未来をつくる上で有効な食品選択だと考えた。

また、グループディスカッションでは私たち日本人学生のほかバングラデシュ出身の留学生と一緒に話し合うことができた。パーティーが多く開催されるためフードロスが日本よりも多いということを教えてくれた。中国でも「食事を残すことがマナー(日本でいう食べきることがマナーのように)」という文化があるらしく各国の文化の違いに驚いた。グローバル化が進み多様性の理解がさらに必要な今日では、他者の背景を知り共生していくことが必要だと学んだ。

本日のツアーで学んだSDGsについて興味がわいたため調べてみたところ、日本の達成状況は2021年度現在で世界18位、17の目標の中で日本は5つが特に課題となっていることが分かった。

「5. GENDER EQUALITY」「13. CLIMATE ACTION」「14. LIFE BELOW WATER」「15. LIFE ON LAND」「17. PARTNERSHIPS FOR THE GOALS」の5つである。来年から家庭科教諭として働くため、「5. GENDER EQUALITY」は「家族・家庭」分野で、「14. LIFE BELOW WATER」は「食生活」の分野で、「13. CLIMATE ACTION」と「15. LIFE ON LAND」は「住生活」の分野で力を入れて教えることで、家庭科教諭として私にできることを成していく。他教科と先生方と協力しながら、教科横断的に授業を展開していくことで「17. PARTNERSHIPS FOR THE GOALS」も達成できるように教材研究に励む。また「食生活」の食材選択の授業では手前取りについての他、賞味期限と消費期限の違いについても児童生徒に伝えていこうと思った。本時のように実物を見たり触ったりすることでより興味関心がわき更なる理解に繋がった。私が作る授業でも今日のような体験的学習を取り入れていく。家庭科教諭としても学びの多い講義ばかりだった。

<感想>

他大学、多国籍、他学年での学びは非常に濃く、充実した時間だった。普段英語はreading, writingばかりだったためspeaking, listeningのスキル向上が今後の課題である。しかし、まずは伝えたいことを明確にして、英語のスキルは「伝えるための手段」として活用する。「英語を話せる」ことが目標にならないようこれからも勉強していきたい。留学生や他大学の学生とも連絡先を交換したのでこれからも連絡を取り合い、交流を深めることでお互いに切磋琢磨していく。この度は貴重な機会を設けてくださり、本当にありがとうございました。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Hyeonjeong Ku

University : Saitama-u

Nationality : South Korea

사이타마대학의 서클활동으로 유기농업회에 가입해 유기농업에 대한 연구를 하고 있었기 때문에 이번 스터디투어의 강의내용은 특히 더 친밀하게 다가왔다. 농약을 쓰지 않고 야채를 기르는 것이 지구환경과 건강에 어떻게 좋은 지, 여러 종류의 식물들의 성장과정과 기르는 법을 배우면서 구체적으로 알 수 있는 기회가 되었다.

직접 씨앗을 심고, 야채를 기르면서 느꼈던 것은 야채 하나하나에 농부의 세심한 손길이 길들어 있다는 점이었다. 리사이클링에 대한 강의에서 야채나 식품이 상하지 않았음에도 불구하고 생으로 버려지는 일이 많다는 것이 충격적이었다. 이제까지 리사이클링에 대해 깊게 생각한 적이 없었지만 수업을 계기로 어떻게 해야 농산물이나 식제품들이 낭비되는 것을 막을 수 있을까 토론을 하며 생각하게 되었다. 일본에서는 쓰레기의 분류항목이 세분화되어 있지 않다는 점이 문제로 제기되어 쓰레기분리에 대한 엄격한 제도가 필요한 것이 아닌가라는 대책이 나왔다.

사이타마현의 회사인 쿠리타에임텔리카라는 회사의 식품낭비삭감을 위한 노력에 대해 알게 되었다. 환경을 고려해 제품을 개량하거나 제조과정을 변화시킴으로써 식품이 낭비되지 않도록 대처하고 있다는 내용이었다. 도시락문화가 발달한 일본에서는 특히 더 식품을 다루는 회사들의 노력이 절대적이라는 생각을 하게 되었다. 일반인들의 리사이클링에 대한 의식을 일깨우는 노력도 중요하지만 그들에게 식품을 제공하는 회사들의 노력이 우선되어야 한다. 회사들이 사회적책임을 이행하기 위해서 정부의 제도적인 지원이 필요할 것이다.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Haruka Koinuma

University : Shobi University

Nationality : Japan

当初は「留学生や他大学生と交流したい」という理由で応募したスタディーツアーでしたが、実際にツアーに参加して「食べ物」に対する意識を少し変えることが出来ました。

私は以前ユニセフハウスで飢餓に苦しむ子供達の写真を見て以降「食べ物に恵まれている者は提供されたり買ったりした食品は責任を

持って食べ切るべき」という意識を持つようになり、なるべく食べ物を無駄にしないように努めている自信があったからこそ、フードロス全体の現状に対する意識や懸念が全くと言っていいほどありませんでした。ですがツアー内で、埼玉県や企業のフードロス削減に対する取り組み、そして近年の食品ロス発生量の推移等のデータを見て、未だ多くの食べ物が無駄になっていることを知りショックでした。ですが有機栽培農家の方のお話や農業体験、スリランカ人の留学生から聞いた家庭菜園の話等を通して、「食べ物を捨てない」ことだけでなく「自給自足」という方法もフードロス削減に繋がる行動なのだと発見出来たことはとても嬉しかったです。

また、今後大幅に食品ロス発生量を削減していく為には今よりも国をあげて取り組む必要があるのかなとも思いました。例えばフードロス削減への取り組みをしている事業者や自治体への援助や、食品を取り扱う店舗とこども食堂やフードバンクを繋ぐシステムの強化等、まだまだやれることは沢山あるのだらうと思います。

今回のツアーを通して、より一層「食べ物を粗末にしない」という意識が高まりました。そしてどうすれば持続可能な食社会となっていくのか、その為に自分に出来ることは何なのかということも考えながら行動していきたいと思っています。



Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Jariyanusorn Jet

University : Saitama University

Nationality : Thai

1. What I am impressed:

การได้เห็นจังหวัด Saitama และ Kunita-Aim-Delica กำลังแก้ปัญหา Food Loss อย่างจริงจังทำให้กลับมาทบทวนที่ตัวเราเองว่าจะช่วยทำอะไรได้บ้าง และพบว่าต่อจากนี้จะคิดให้ลึกซึ้งก่อนซื้ออาหาร โดยคำนวณปริมาณที่จะกินได้หมด และวางแผนการกินทุกมื้ออย่างละเอียดก่อนไปซื้อสินค้าที่ supermarket

2. What I learned:

การได้ลองปลูกผักกับ Mr. Sachio Yokota ทำให้ตระหนักได้ว่า ผักที่เรากินต้องผ่านขั้นตอนและช่วงเวลามาก กว่าจะมาอยู่บนจานได้และสิ่งนี้เชื่อมโยงกับคำพูดคำว่า *itadakimasu* นั่นคือ การรู้สึกขอบคุณอาหาร โดยเข้าใจถึงชีวิตของอาหาร เช่น ผักที่ต้องผ่านการกินน้ำ สารอาหารในดิน อากาศ ลม แสงแดด เพื่อเติบโตและรับการดูแลเก็บเกี่ยวจนกลายเป็นอาหารให้แก่เรา เพื่อเราจะสามารถดำรงชีวิตได้ต่อไป

ดังนั้น หากเราสามารถมองเห็นคุณค่าของที่มาของผักนี้ เราจะซาบซึ้งในผักทุกชิ้น และกินจนหมดจาน และ mindset แบบนี้เองจะนำไปสู่ Solution for Food Loss ได้



“My little greenie” (2021-11-14)

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : 山村佳織梨	
University : 尚美学園大学	Nationality : 日本
<p>今回私が「埼玉学のすすめ」スタディツアー(Part 8・フードロス)に参加したことは、これからの食を考える良いきっかけになりました。私たちは三つの構成で食とSDGsについて学びました。このレポートではそこで学んだことと、それに対する感想・意見について書いていきます。</p> <p>はじめに、私たちは農家の横田佐知雄さんによる有機農業の講義を受けました。この講義では、循環型有機農業や踏み込み温床など初めて耳にする言葉も多く、非常に勉強になりました。また、有機農業が環境への負荷を軽くすることや自家採種が野菜の個性やその種類・多様性を守っていることなどを学び、私たちの食事と地球環境においての有機農業の重要性を学ぶことができました。私たちは実際に、ごせき晩生小松菜とみやま小かぶを植えました。自らの手で植えたので、言葉に表すのは難しいのですが、野菜に対して思い入れが出てきました。このレポートを書いている今、既に発芽しているので、これからの成長が楽しみです。</p> <p>その次に食品ロスとそれに対する埼玉県の取り組みについて学びました。私は飲食店でバイトをしており、残飯をはじめゴミになってしまう食品をたくさん見ていたので、食品ロスにもともと興味がありました。私が驚いたのは、日本の食品ロス量についてです。日本の食品ロス量は世界の食糧援助量より約1.4倍も多く、一人が一日お茶碗一杯分捨てている量に相当するというデータには「なんてもったいないことをしているのだろう」と感じます。近年ではコンビニでも「てまえどり」を推奨したり、食品ロス削減を促すCMがテレビで流されたりと、食品ロス削減の取り組みを日常生活のなかでよく見るようになりました。私のバイト先でも食べきれなかった分を持ち帰ることができるように容器を用意していたり、お客さんの要望に合わせてご飯や盛り合わせを調節したりすることができます。個人が食品ロスに対して意識し行動・選択することで食品ロスは格段に減らすことができるはずなので、私も自分ができることを考え実践していきたいです。</p> <p>最後にクリタエムデリカのSDGsの取り組みについて勉強しました。特に障がい者の方も働くことができる環境を整えているということには興味がわきました。障害の程度・種類にもよりますが、障がい者の方が障害のない方と同様に働くのは難しい面もあります。私の従妹は障害を持っており、今現在就職のために準備をしている状況のため、このクリタエムデリカのように障がい者の方も働ける会社・職場環境がもっと世の中に増えてほしいと思います。</p> <p>今回のプログラムに参加したことで、食について学ぶだけでなく、留学生の方や日本人でも違う大学の方と一緒に学び色々な考え方に触れることができました。私はこのプログラムに参加できたことを嬉しく思います。そして、ここで学んだことを今後様々な場面で実践・応用し今後にかかしていきたいです。</p>	

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : SAKIL MD ARIF	
University : SAITAMA UNIVERSITY	Nationality : BANGLADESHI
<p>While passing through a monotonous life due to COVID-19 pandemic, the SU authority made a breakthrough of it by arranging study tour. Like every year the Saitama University authority arranged a bus tour in SU campus in collaboration with Saitama Prefectural office, a renowned food company of Japan and an organic farmer.</p> <p>Arranging such a study tour nowadays is so difficult because we need to maintain plethora of safety measures to escape from corona virus. But the SU authority took the fruitful mind-blowing challenge and made it possible.</p> <p>I am one of the luckiest people who got the opportunity to explore the Saitama bus tour in sequential 3 years. I was so excited to join the tour because after 1 year the tour was supposed to be held physically. All the group members and the sub group members were too good and helpful.</p> <p>From the tour I learned many diplomatic ideas, policies, mission and vision to reduce the food loss. International students from different countries also exchanged their ideas. It was very learnable tour indeed.</p> <p>I also learned how to grow organic plants, how to manage them and how to harvest them. It was a hand to hand practice and very much enjoyable.</p> <p>We are very grateful to the university authority for their efforts to make the tour successful. Special thanks to Oshima sann. I also want to thank our beloved Nakamoto sensai for his special time that he spent for us.</p>	

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Yuzuki Matsutani

University : Saitama university

Nationality : Japan

On this tour, I was able to learn about Saitama with students from abroad. The theme of this time, food loss, was a common issue even though the situation was different depending on the country, so the discussion was able to develop. In our group, Bangladeshi people talked about the food loss problem in Bangladesh and related religious topics, and gained new insights. In the experiential learning that took place after that, I was able to experience actually planting seeds. It was something I didn't usually do, and it was a lot of fun. Through the tour, I was able to make friends with international students and students from other universities, who had little involvement in the past, and share new values. Overall it was a very meaningful day.



Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Miho Aida

University : Saitama university

Nationality : Japan

I learned three things by attending this tour.

First, "Food loss" is the so serious problem. I am so shocked to hear that Food loss in Japan is About 1.4 times the amount of global food aid. My part time job is bakery and I dispose of bread which is not sold so I am impressed to know "Food drive". However, bread's expiration date is close comparing to the food which "Food drove" collect. Therefore, it is difficult to share bread so I will think how to prevent disposing of loss bread.

I am impressed by the words "Vegetables have also life" which Ms. Kurita said. Every food has its life and we get it, which is expressed by "Itadakimasu". We should not forget this when we eat. First of all, I try to select the front one to reduce food loss when I go to supermarket. Before I attend this tour, I select the one in the back. It is important to start with what we can do.

Second, talking with foreign students is fun. I have not thought deeply about when we started to say "Itadakimasu" before foreign student from Thailand. It is good chance to think about not only foreign countries but also Japan. Global warming is a serious problem for the world so I would like to talk with foreign students about global warming again.

Last, I am not good at speaking English well. I have studied TOEIC test and got score 760 so I had confidence of using English than before. However, I was not able to speak English well. I was so shocked not to tell my idea in English. I want to speak English, so I try to find how to speak English.

I am so glad to attend this tour. I will try to do a lot of things which I learned from this tour.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : NGUYEN HOANG LONG

University : 尚美学園大学

Nationality : ベトナム

11月6日、埼玉大学で「食品ロス削減」というスタディツアーに参加した。留学生活の僕は初めての交流活動でこの交流活動を通じ、様々な知識が身につけ、新たな友達ができる。これは貴重な経験で将来に非常に役に立つと思っている。

ツアーの初めに、「埼玉でしる・学ぶ・実践する食品ロス削減」の話を聴き、食品ロスは何？食品ロスの原因や、日本の食品ロスの状況などがわかるようになった。そこで、まだ使えるのに、大量の食品が捨てられ、とてももったいないと思い、自分が何かできれば、いいなと考えつつ視聴した。話の終わりのところにフードバンク、フードドライブ、などのたくさん提案してもらい、あ、自分はこれができる！これもできるとしており、このツアーのあとぜひ実行しようと決めた。

次は株式会社クリタエムデリカのみなさまから食品と環境に優しく、リサイクルできる材料で容器を作る過程をみて、とても良いです。貴社の「日本障害者スポーツ協会に寄付」や「子ども食堂支援」のほかの取り組み活動もすごく感心した。美味しい食べ物を製造している会社のかたわら、苦勞な人たちを支援している協会でもとても良い会社だと思っている。その上、今まで「いただきます」という言葉は食べ物を作ってくれる人たちに感謝する意味しかわからなかったけれど、社長のおっしゃったこと：「いただきますは命をいただくという意味もある」に非常に印象が残った。

最後は食べ物を作る人の苦勞をわかるために、横田さんと一緒に「実家採種」という活動をした。横田さんが野菜の育てる過程や成長過程などを説明してもらったあと、自分で土をとり、種を埋め、水を入れ、実際の種を植えた。種が成長するまで、時間がかかり、経験したことがない私は大変ですが、非常に楽しかった。

今回のスタディツアーは知識だけではなく、世界の様々な国籍の留学生と自分が好きな日本人学生と話せ、一緒に行動し、とても良い機会でした。来年私はまた申し込むため、できれば、私を募集してもらっていただくと感謝する。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : 田宮 佑菜

University : 獨協大学

Nationality : 日本

貴重な学びの機会をありがとうございました。食品ロスや有機農業といったテーマに関して多国籍な視線から学び、視野を広げることができました。

まず冒頭に行った有機農業の体験学習ですが、これまで学ぶ機会があったものの実際に土に触れるのは初めてでした。今回は道具も準備してくださったのでスムーズに完了しましたが、実際の有機農業は通常の農業よりも手間がかかり大変なのだろうと感じます。本格的に有機農業をしてらっしゃる方のお話を聞くことができ、そのリアルな面も知ることができました。いただいたポッドからは既に芽も出始め、植物を育てる楽しさも日々感じています。

食品ロスに関してもこれまで日本事情ばかり見ていましたが、他国の事例を知ることができ大変学びになりました。韓国では食品専用の処理方法がある一方でスリランカではまだ取り組みは無い等、「どの国が良い」と分断するのではなく互いに良い部分を参考にしていくことが必要だと感じます。また、身近な埼玉での取り組みも知り、行動に繋げるきっかけを得ることができました。

最後に、日本語での講義を上手く同時通訳できず英語力のなさを実感しました。このような多国籍な場でコミュニケーションをとるには英語が話せるに越したことはありません。「もっとお話ししたかった」という後悔も残っているため、次回このような場に参加できた時に向けて鍛錬していきたいと思っています。今回学んだことを生かし、より学びを深めてまいります。この度は本当にありがとうございました！

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Kurumi Arai	
University : Dokkyo	Nationality : Japan
<p>国際交流に興味があり、今回のスタディーツアーに参加させていただきましたが、交流だけではなく、食品ロスについても詳しく知ることができ、学ぶことが多い1日となりました。参加する前も、食品ロスについて知っていたつもりでしたが、講義を受けてみると、思ったより知らないことが多かったことを実感し、驚くことばかりでした。</p> <p>日本では、予想をはるかに超える食品ロス量で、改善していかなければならないと強く思いました。今までは、食料不足で困っている国や子供達が大勢いるということを考えず、賞味期限が過ぎたから捨ててしまおう、など安易な考えですぐ食品を廃棄してしまっていたことが多かったです。これからは捨てる前に、もう一度それは本当に食べることができないのかよく考えるようにしたいです。そして、そもそも食べきれない量を買ったり頼んだりしないようにしたいです。また、できるだけ食材を使い切る、という面では、野菜の皮など、まだ食べられる部分があるということ知り、どの食材がどこまで食べられるのかという知識を増やしたいな、と思いました。あとフードドライブという存在を初めてちゃんと知ったので、活用していきたいです。</p> <p>自分で食品ロスについて調べた時、ヨーロッパでは、廃棄するはずの食品を捨てずに安く売る店があったり、レストランなどでの食べ残しを持ち帰る制度があったりするらしいので、他の国にも浸透すればいいなと思いました。</p> <p>また、今回、通訳を初めて経験して、最初は不安でしたが、諦めずに伝え続ければ通じるということを実感できました。韓国では、ゴミをリサイクルしていると聞いて、日本ではあまりなじみのないことだったので、他国の文化や価値観も知ることができ、興味深かったです。体験学習では、実際に植えて、育ててみて、気をつけなければいけないことがたくさんあって、野菜を育てることの大変さがわかりました。苦労して農家さんが育てた野菜を無駄にできないな、と実感しました。</p> <p>今回の講義を受ける前も、食品ロスを改善したいという思いはありましたが、実際に行動できていなかったのが、食品ロスの現状を知り、改善策を考えることは大切だと思いました。これからは、食品ロスをどうしたら改善していけるのか、自分だけでなく家族や友達とも考えて</p>	

いきたいです。小さいことでも、一人一人が行動することによって最終的に食品ロスの改善につながることを願って積極的に行動に移していきたいです。そして、各国の食品ロスの現状、考え方や取り組みを知り、新たな視点から考え直せるようにしたいです。



写真：体験学習で植えたカブと小松菜

(左) 植えてから約一週間後

(右) 植えてから約二週間後

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : B. M. Udari Kalpana Bandaranayake	
University : Saitama University	Nationality : Sri Lankan
<p>Q1. What countermeasures is your government taking in order to tackle these social problems related with food?</p> <p>Food loss is a global problem, and its condition grows gradually with the population growth. Different countries have taken steps to minimize food loss and also some guidelines such as SDGs are shared globally in order to attain sustainable food consumption.</p> <p>During the study tour I learnt that Japan has implemented several actions to overcome this problem. Japan has announced 'Food Recycling Law Basic Policy' and 'Food Waste Reduction Promotion Law' in order to promote reduction of food loss by households and business sectors.</p> <p>Sri Lankan government has not taken many steps, exactly to tackle the problems of food loss. Presently in urban areas, the garbage is collected and recycled by municipal councils. They encourage people to collect garbage in separated bins as nondegradable, degradable and food wastes. Most of the time the food wastes are recycled to produce compost and distributed at low cost for people who engage in home gardening.</p> <p>Moreover, a considerable amount of food waste results after different ceremonies such as wedding ceremonies. Some of the most popular restaurants in Sri Lanka handover these food wastes specially to animal rearing farms to process as animal feeds. I have experienced at my University in Sri Lanka (Peradeniya University), big amount of foods are eliminated as waste by student cafeterias. The university has managed to hand over these waste foods to nearby animal rearing farms.</p> <p>Because government has not implemented much solid guidelines and regulations on reduction of food loss, still food wastage happens in large quantities in Sri Lanka. Unawareness and ignorance of people also accounts directly for this issue. Sri Lanka is an agricultural country from ancient times, still in 2021 most of Sri Lankans livelihood is farming. A heavy food loss happens at farmlands. Nowadays specific size and shape is recommended for vegetables and fruits to be sent to the market. Then all the undersized, oversized, and unshaped vegetables and fruits are discarded. When the market price for some crops is very low, farmers do not take the yield, they let the crops unyielded and let them destroy at the field itself. This is a very pathetic condition in Sri Lanka. I have seen fields of tomatoes are left without yielding. Because at low market prices farmers think that unyielding is profitable than the effort and money they exert on yielding. Now in Sri Lanka new proposals were raised for profitable usage of these wasted crops such as establishment of tomato sauce production. But they will take time to come. About few years back Sri Lankan pumpkin farmers faced a difficulty in selling them, because the production was very high than the demand. So, one of Major supermarket franchise in Sri Lanka bought the whole lot of pumpkins from farmers and distributed them for their customers. So, every</p>	

customer was happy with the free piece of pumpkin at the end of their shopping. These kinds of small works should be appreciated.

Most of vegetables and fruits are destroyed when transporting them from fields to markets. While transporting people do not handle them properly, therefore most fruits and vegetables are mashed. For this Sri Lankan government introduced a law, that farmers should transport the yields in big plastic containers not in bags. Therefore, reports showed that this reduced the crop wastage at market up to considerable amount.

There are some traditional household practices are carried out in food preservation. When crop yields meet surplus during some seasons, they are preserved for the usage in other seasons where the yield is scarce. But this knowledge is only limited among rural community, and specially with the modernization of new generation, these practices are left behind and become less popular gradually. Specially in Sri Lanka people produce lime pickles during high yields, some preserve jack fruit seeds which is a rich source of nutrients. Not only fruits people used to preserve fish during surplus. Fish are preserved to make dried fish by salting and drying them under sun. Sometimes they are produced to make maldive fish which has extended shelf life than dried fish.

Finally, when considering all the facts, I say that, Sri Lanka still needs to pay attention more towards reduction of food loss, and should implement more rules and regulations to attain sustainable food consumption.

Q2. Do you think Japanese foods are healthy? Give a couple of reasons. How about foods in your country.

I think Japanese foods are healthy. I have seen many foods in supermarkets have very low shelf life, that means foods meet expiry date soon, saying that they are fresh. If food products take a long time to meet the expiry date, that means they are added with high amounts of preservatives and artificial ingredients.

Most of food items are eaten raw in Japan. Specially fish and some vegetables. Many south Asian countries including Sri Lanka process foods subjecting them to high heat, but this may cause the destruction of some nutrients. But in Japan eating raw fish is very popular after processed as sushi. I think most of nutrients are retained in raw fish than cooked fish.

When considering about foods in my country I think always home prepared foods in households are safe. Because people are used to prepare foods in cleaner ways after washing them and using boiled water to prepare food. But the problem comes with commercial food items and foods which prepared in other places such as restaurants and street food stalls. Sometimes prepared foods in restaurants and food courts may not be in good condition, because people use much easier and less cost methods to prepare them.

And also, many food items in supermarkets and shops contain many food preservatives artificial colourings and flavours.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Ryoma Tadano

University : Saitama University

Nationality : Japan

・「埼玉学のすすめ」スタディツアーに参加した感想

私は今回、「埼玉学のすすめ」スタディツアーに参加したことで、外国の方と話してその国のことについての話を聞いたり、日本の食品問題についてのプレゼンテーションを聞いたりしたことで、学ぶことがたくさんあり、自分にとって非常に良い経験になった。

私は、工学部に所属している理系学生なのだが、高校生のころからなぜか国際的なことに興味があり、あらゆる分野で世界をリードするアメリカにいつか留学して、たくさんのことを学びたいという希望があった。そのため、日本にいる今のうちから国際交流イベントにはできるだけ多く参加し、英語に触れる機会を増やしたいと思い今回のイベントに参加した。

今回のイベントでは、自分のグループのメンバーに日本語でコミュニケーションをとりたいと言われたことから、あまり英語で話す機会はなかったのだが、他のグループの方が話しているのを聞いたりすることで英語に触れられた。また、活動中には中国人の方や台湾人の方との交流ができ、それぞれの国の文化についてのとても興味深い話を聞くことができたり、日本の食品問題に関するプレゼンテーションを聞くことで新しい発見などがあったり、英語に触れるという目的以上の経験が得られた。さらに、今回一番とっていい収穫は「出会い」である。このような国際交流のイベントには人生で初めて参加したのだが、このようなイベントに参加する人たちというのは、自分と同じように留学をしたい、英語を話せるようになりたいという思いを持つ、海外志向の人であるため、そのような人たちと話し、仲良くなるということは、双方に触発しあえるし、今後国際交流の機会も増えるであろうし、お互いにとってメリットであると考えている。

このように考えると、国際交流の機会を増やしたいと何となく思って参加した今回のイベントだが、それ以上に収穫は大きく、自分にとって非常に有意義なものだったと思う。これからもこのようなイベントがあったらできるだけ参加して今回のように視野を広げていければいいと思う。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : 米良智紘

University : 尚美学園大学

Nationality : 日本

今回のツアーに参加で、フードロスとそれの改善策の一つとして、こども食堂などについて学びました。事前学習でこども食堂について調べた時、このようなボランティア活動があるということを知り、とても驚きました。そしてグループのみんなとのディスカッションの中で、国際間での食への興味やこだわりなどの違いがあることを知ったりと、ツアー中ずっと驚きと発見の連続でした。

また、コロナ禍で友達がなかなかできない大学生活であったので、この交流の中でたくさんの人と関わり、お話しできてとても楽しかったです。みんなで植えた小松菜、しっかり育ててみようと思います。本当にありがとうございました。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Seongkwang Seo

University : Saitama University

Nationality : South Korea

안녕하세요. 사이타마대학교 박사과정 서성광이라고 합니다. '사이타마 스터디 투어'는 작년의 경우 COVID-19의 영향으로 Zoom을 통해 개최되었지만, 올해는 2차까지 백신 접종이 완료된 학생들이 참여하게 되면서, 대면으로 개최되었습니다. COVID-19 팬데믹 이후에 이처럼 여러 사람들과 모임을 가지게 된 것은 처음이었으므로, 위드코로나를 체감할 수 있는 큰 전환점이 되기도 했습니다.

스터디 투어의 내용은 크게 두 가지로 구분되었습니다. 첫번째는 사이타마에서 유기농법으로 야채를 재배하는 농부를 초청해서 친환경 농업에 대한 강좌를 듣고 실제로 유기농 야채를 직접 심어보는 체험이었습니다.



<야채 생육 일주일 경과 후>

해당 강좌를 통해서, 야채와 과일 등의 모양과 맛은 일치하지 않는다는 것을 알게 되었습니다. 동시에 유기농법으로 재배된 많은 야채와 과일은 규격화된 모양과 색상을

충족시키지 못하는 경우가 많아서 시장에서 외면 받는다는 것도 들을 수 있었습니다. 해당 강좌를 통해서 야채와 과일의 경우, 모양과 색상에 관계없이 맛있고 안전하게 먹을 수 있다는 신뢰를 가질 수 있게 되었습니다. 두번째는 사이타마에서 친환경 푸드를 제공하는 DELIMO 라는 회사와 사이타마현 환경부 자원순환추진과에 의한 강좌를 듣는 것이었습니다. 해당 강좌에서는 구체적인 데이터를 보여주며, 일상에서 벌어지는 음식물 낭비 문제를 재확인시켜주었으며, 지속 가능한 환경과 사회를 만들기 위한 구체적인 방법들도 소개되어 있었습니다.

체험과 강좌 모두 사이타마가 중심이 된 테마였기 때문에, 사이타마에 대한 새로운 인상을 가질 수 있었습니다. 스터디 투어에 참가했던 나카모토 교수님께서 말씀하신 내용 중에 이렇게 열심히 활동을 이어나가고 있는 사이타마에서 살고 있다는 사실이 새삼스럽지만, 자랑스럽게 여기진다는 이야기가 있었는데, 저 또한 그러한 감정을 느낄 수 있었습니다. 사이타마에서 살게 되어서 참 다행이라는 생각이 들었으며, 사이타마에서의 앞으로의 생활도 기대가 됩니다.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Tae Nagao

University : Shobi University

Nationality : Japan

私は、日本人学生として初めてスタディーツアーに参加しました。大学に入学し、国際交流をもっと身近に感じたいという一心で、今回参加を決めました。ツアーの前に zoom でオリエンテーションが行われ、様々な国籍の学生の方と交流できて、お会いできることがとても楽しみになりました。ツアー当日を迎えるまで、期待と不安の気持ちがありました。しかし、英語だけでなくジェスチャーを交えて会話をすることによって、より円滑にコミュニケーションを図ることができたと思います。

講義では、食に関する題材で新たな知識をたくさん得ることができました。特に、お互いの国の食品に関する社会問題を取り上げ、考えた時間が印象に残っています。日本以外の様々な国の取り組みを知ることができて貴重な時間でした。食品ロスを減らすためにはどうしたらいいか、一人一人の目標も立てたので、これから実行していきます。また、有機栽培の体験では「ごせき晩生小松菜」と「みやま小かぶ」の野菜の種を植えました。おいしく食べられる日が待ち遠しいです。

私はスタディーツアーに参加を決めたものの、自分の英語力に自信がありませんでした。しかし実際に話してみると伝わることが実感でき、以前より自信が持てるようになりました。留学生の皆さんは、私が伝えたいことをくみ取り、理解してくださいました。英語を話すことに対して自信がなかった私でも、留学生の皆さんに思いを伝えようとする姿勢が伝わったことが嬉しかったです。講義はすべて日本語で行われたため、補足の説明などを積極的に話すことを意識しました。英語を完璧に話せなくても、伝えたい気持ちがあるのなら理解してもらえることが、自信に直結しました。来年も開催されるのであれば、さらに英語力を向上させて参加したいと思います。また、食品に関する社会問題だけでなく、普段から少しずつ世界に目を向けたいです。

今回ツアーを開催するにあたり関わってくださった皆様、本当にありがとうございました。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Chihiro Hirayama

University : Dokkyo University

Nationality : Japan

スタディツアーへの参加を通して、フードロスという問題やその問題解決のための活動について学ぶことができました。最近ではフードロスという問題は国際的な話題として取り上げられるようになり、興味を持っていたのですが、スタディツアー参加前まではそれほど知識がなく国内の現状やどのような対策を講じているのかなど知らないことばかりだったので、今回このような学びの機会をいただくことができ、自分にとってとても良い経験になりました。

自分が普段食事をとれているということを感じてしまい、フードロスの問題に対してもどこか自分とはなじみのないように感じてしまっていたのですが、事前学習や実際にこの問題に取り組んでいる人々の話を聞くことで、自分たちの普段の生活にも深くかかわる身近な問題なのだと感じる事ができ、しっかりと正しい知識をもち真剣に考えていかなければいけないと思いました。

特に印象に残ったのは、埼玉県環境部の方による講演の中で話されていた家庭から出ている食品ロスの多さです。外食での食べ残しや、飲食店やスーパーなどでの売れ残りによる食品廃棄といった事業系で起こる食品ロスが圧倒的に多いのではないかと考えていたので、家庭から発生している食品ロスが事業者からの発生率とそれほど差がないことに驚きました。家庭内での食べ残しや直接廃棄、調理の際の過剰除去など、どれも自分に心当たりがあることだったのでこれらのことから意識して改善していかなければいけないと学ぶことができました。

スタディツアーではこのような講演による学ぶ機会だけでなく、生徒同士また異なる文化背景をもった留学生ともディスカッションの機会が与えられたのでより多角的な視点から問題について考えていくことができ、より学びを深めることができました。留学生から自国でのフードロスの問題に対する対応策などの話も聞くことができ、とても興味深い話し合いを展開することができました。

また、クリタエイムデリカの方々の講演を通して、このようにSDGsに積極的に取り組んでいるのかと多くの新たな学びがあり、企業の取り組みに感銘を受けました。社会全体でこのような企業をサポートする体制を整えていければよいと感じました。

小松菜とかぶの種を植える体験学習ができたこともよい経験になりました。少しですが野菜を育てる作業に関わることができ、自分達が簡単にぽいっと捨てられてしまう食べ物も多くの人の苦勞があつて作られているものなのだと考えさせられ、改めて食べ物を大事に扱い感謝して頂くことの重要性を感じました。

今回のスタディツアーで学べたことを生かして、今後自ら積極的にアクションを起こしていきたいと思います。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Hasan Mahmudul

University : Saitama University

Nationality : Bangladesh

‘Saitama Study Tour’ প্রোগ্রামটি বরাবরের মতই সুন্দর ও আনন্দদায়ক ছিল। এখনে নতুন মানুষের সাথে পরিচিত হবার ও নতুন জিনিস জানার এক সুন্দর সুযোগ পাওয়া যায়, আর এ জন্যই আমি এই অনুষ্ঠানটিতে সবসময় অংশগ্রহণ করতে চাই। হাতে-কলমে গাছ লাগানোর অভিজ্ঞতাটা খুবি চমৎকার ছিল। নিজের হাতে লাগানো গাছ ঘরে নিয়ে আসাটাও দারুন।

‘Sustainable Development Goal – SDG’ অর্জনের লক্ষ্যে খাবার নষ্ট কম করার আলোচনাটি অনেক কিছু নতুন করে ভাবনার সুযোগ করে দিয়েছে। অপচয় রোধ করে অন্যের খাবারের ব্যবস্থা করা, এক অনন্য উদ্যোগ। জাপানের এই মডেল আমাদের দেশেও বড় আকারে শুরু করার সুযোগ রয়েছে। খাবার প্রস্তুতকারী প্রতিষ্ঠানের প্রেজেন্টেশন্টিও ভালো ছিল। তাঁদের সামাজিক উদ্যোগগুলো প্রশংসার দাবি রাখে। পরবর্তীতে উন্মুক্ত আলোচনায়, সবার ভাবনা জানাটাও দারুন ছিল। খাবার অপচয় রোধে আমার ব্যক্তিগত উপলব্ধি ছিল- ‘৩ কম’ পালন করাঃ

১। কম কিনবো

২। কম খাবো (প্রয়োজন মত)

৩। কম অপচয় করবো।

আমি এই ট্যুরে যথেষ্ট আনন্দ পেয়েছি। তবে এটাও সত্য পূর্বের ন্যায় নিজের চোখে দেখা ও হৈছল্লোড় করা মিস করেছি অনেক। এছাড়া বাসের ভ্রমণটিও অনেক আনন্দদায়ক থাকে। প্রথাগত জাপানিজ খাবারও মিস করেছি। আশা করব পরের ট্যুরগুলো ভাসুয়ালি না হয়ে আসল ট্যুর হবে। সবশেষে আয়োজকদের অনেক ধন্যবাদ এত চমৎকার আয়োজনের জন্য। সবার সুস্থতা কামনা করি।

English Translation:

The 'Saitama Study Tour' program was as beautiful and enjoyable as ever. It's a lovely opportunity to meet new people and learn new things, and that's why I always want to participate in this event. The experience of planting trees by hand was very nice. It is also good to bring home the trees planted by your own hands.

The discussion on reducing food waste to achieve the 'Sustainable Development Goal - SDG' has opened a lot of new ideas. Arranging food for others by preventing waste is a unique initiative. This model of Japan has the opportunity to start on a large scale in our country as well. The presentation of the food preparation company was also good. Their social initiatives deserve praise. Later in the open discussion, it was great to know everyone's thoughts. My perception in preventing food wastage was to observe '3 Smalls.'

1. I will buy Small
2. I will eat Small (as needed)
3. I will waste Small.

I had enough fun on this tour. However, it is also true that I have missed seeing it with my own eyes and having a lot of fun. Besides, the bus journey is also delightful on a real tour. I also missed the traditional Japanese food badly. I hope the following tours will be authentic tours without being virtual. Finally, many thanks to the organizers for such an excellent arrangement. I wish everyone well.

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : Rie Kasahara

University : Saitama

Nationality : Japan

私は今回のような国際交流ができる企画に参加したことがあまりなく、始まる前はうまくディスカッションができるのか、他の参加者の方と仲良くなれるのかと心配していました。しかし、ツアーが始まってみると、県や各企業さんの独自の取り組みを学んだり実際に材料や種、商品の匂いを嗅いだり触ったりすることを通して自然と言葉を交わすことができ、あっという間に時間が過ぎてしまいました。また、事前オリエンテーションがあったことで、対面で会う前に交流が深められたため、当日もスムーズに話し合いができました。

様々な取り組みの中で特に印象的だったのが、食べ物をボタニカルインクとして活用するお話です。私は今までフードロス無くそうと思いき、なるべく余す所なく食材を使おうとしても、どうしても全てを使い切ることが難しいなと感じていました。その部分を食べ物としてではなく形を変えて有効活用ができるのは、非常に良い取り組みだなと感じました。まだ費用面での課題があるとのことでしたが、実際にボタニカルインクが使われているフィルムを拝見しても、化学染料のものと何ら変わりなかったことから、今後その良さについて知る人が増え、もっと広く用いられていけばその課題も無くなっていくのかなと思いました。

日本はフードロスに対してあまり対策を行っていないのではないかと考えていたので、今日実際に取り組み、成果を上げられている事例も多いのだということを知り、自分の認識を改めることができました。しかし、例えばコンビニやスーパーではまだまだ大量の廃棄があったり、費用面の理由から再資源化するより焼却などの処分をする方を選ばざるを得なかったりする現状を考えると、もっともっとフードロスを減らす取り組みを政府・企業・家庭の全てで行っていかねばいけないと感じました。

フードロスに対するメンバーそれぞれの国での対応の違いを知れたのも面白かったです。例えばベトナムには、売れ残ってしまった食材を専門に扱うスーパーがあり、食材を売り切る工夫がされているとのことでした。日本でも最近売れ残った商品をオンラインで購入したり、百貨店などでまとめて安く購入できたりする制度が注目されているけれど、専門のスーパーは聞いたことがなかったため、非常に興味を惹かれました。その時に、売れ残りだけでなく規格外のものも一緒に並べられたら、更に効果的になると考えます。自分の祖父母は農家を営んでいて、私もよく規格外の、曲がって傷がついたきゅうりやネギなどを貰うのですが、全く味に変わりはなく、むしろ変わった形を楽しんで食べています。市場にそのような食材が出回ることで、もっと多くの人にいわゆる「綺麗な形」の食材以外の魅力も知って欲しいなと感じます。

ごせき晩生小松菜とみやま小かぶの植え付けをしたのも印象深かったです。横田さんの有機農業の取り組みを聞いてから実際に自分で体験してみることで、食べ物を種から作り出すことの大変さを実感し、それを日々欠かさず行ってくれている生産者の方々は改めてすごいなと感じました。課題や授業に追われ、家の中で電子機器に囲まれて過ごす時間が増えていた中で、土や水、種に触れ丁寧に作業に没頭する時間が非常に貴重に感じました。

野菜や果物、穀物、様々な食材が売り出されている形にすぐに成長するような単純なものではないと再認識できたことで、「頂きます」もより心を込めて言えるようになりました。グループワークでディスカッションをさせて頂いた留学生の方の1人が、「頂きます」は作ってくれた人はもちろん、命に感謝をするという意味なのだという部分に感動的されていたことが印象的でした。ずっと日本で生活してきた身からすると、「頂きます」はいつも言っている言葉であるけれど、あまりに日常的な言葉であるだけに、その意味を意識する気持ちは希薄だったなと思い直しました。よく「頂きます」は翻訳をすることが難しい言葉と言われますが、そのような美しい言葉を使っていることを誇りに、毎回きちんと命に感謝しながら言いたいと感じました。

Saitama Study Tour 2021 Report

Name : RAHMAN MD. SHAZADUR

University : SAITAMA UNIVERSITY

Nationality : BANGLADESHI

Most educational institutions include an educational excursion as part of the academic experience. Such tours are made not only to provide students with information, but also to assist them in understanding various issues from the start. On November 8, 2021, Saitama University hosted an interesting and engaging educational tour with the participation of some Japanese and international students called "Saitama Education Tour-2021". The tour started at 9.00 am after the reception at 8.30 am following the hygiene rules. The overall schedule and work plan are given at the beginning of the tour. Professor Shinichi Nakamoto, Honorary President of the Department of International Student Advisory, inaugurated the educational tour of the two groups. On the educational tour I was in Group A and there was a group of four of us in discussion and hands on learning. One team leader was assigned to our team and the other three were members. The names of their working organizations were (1) Saitama Prefecture office recycling promotion division, (2) Kurita-Aim-Delica Co. Ltd (3) Ogawa -Town, Saitama "Simozato Organic Vegetables School". At the end of the presentation, important opinions and advice on these issues were taken up in the discussion session. Then the hands-on learning session started and that was the main attraction of the educational tour. Everyone in the group sows two vegetable seeds in two tubs in the right way in a charming environment. Then at the end of the photo session with the tub, I made a video clip with a promise. Everyone in the International Relations Department of Saitama university cooperates with us wholeheartedly throughout the tour. Professor Shinichi Nakamoto marked the official end of the educational tour by thanking everyone in the closing session. The tour was exciting and educational the entire time. We eventually came home with a plethora of wonderful and enthralling experiences that we will never forget. I would want to express my gratitude to the Saitama University administration for hosting such an excellent tour.

একটি শিক্ষামূলক সফর বেশিরভাগ শিক্ষা প্রতিষ্ঠানের একাডেমিক অভিজ্ঞতার একটি অংশ। এ ধরনের সফর শুধুমাত্র ছাত্রদের অন্তর্দৃষ্টি প্রদানের উদ্দেশ্যে হয়ে থাকে না, বরং শিক্ষার্থীদের বিভিন্ন বিষয়ে শুরু থেকে বুঝতে সাহায্য করে। সাইতামা বিশ্ববিদ্যালয় কর্তৃক আয়োজিত "সাইতামা শিক্ষা সফর-২০২১" শিরোনামে কতিপয় জাপানিজ ও আন্তর্জাতিক শিক্ষার্থীদের অংশগ্রহণে গত ০৬/১১/২০২১ ইং তারিখে একটি তথ্যবহুল ও চমকপ্রদ শিক্ষাসফর অনুষ্ঠিত হয়। স্বাস্থ্যবিধি মেনে সকাল ৮.৩০ মিনিটে অভ্যর্থনা শেষে ৯.০০ টায় সফর শুরু হয়। টুরের শুরুতেই সামগ্রিক সূচি ও কর্মপরিকল্পনা জানিয়ে দেওয়া হয়। আন্তর্জাতিক ছাত্র উপদেষ্টা বিভাগের সম্মানিত সভাপতি প্রফেসর শিনিচি নাকামতো শিক্ষা সফরের শুভ উদ্বোধন করেন। শিক্ষা সফরের দুই গ্রুপের মধ্যে আমি ছিলাম A গ্রুপে এবং আলোচনা ও হ্যান্ড অন লার্নিং এ আমাদের চার জনের একটি দল ছিল। আমাদের দলে একজন দলের নেতা ঠিক করা হয়েছিল এবং বাকি তিনজন সদস্য ছিলাম। তিন জন বিশেষজ্ঞ জাপানের সময়োপযোগী ও গুরুত্বপূর্ণ বিষয়ের ওপর প্রাণবন্ত উপস্থাপনার মাধ্যমে বক্তৃতা সম্পন্ন করেন। তাদের কর্মরত প্রতিষ্ঠানের নামগুলো ছিল (১) Saitama Prefecture office recycling promotion division, (২) Kurita-Aim-Delica Co. Ltd (৩) Ogawa-Town, Saitama "Simozato Organic vegetables School"। উপস্থাপনা শেষে আলোচনা পর্বে উক্ত বিষয়গুলো সম্পর্কে গুরুত্বপূর্ণ মতামত ও উপদেশ গ্রহণ করা হয়। তারপর হ্যান্ডস-অন লার্নিং পর্ব শুরু হয় এবং যেটি ছিল শিক্ষা সফরের মূল আকর্ষণ। গ্রুপের সবাই দুইটি টবে সঠিক উপায়ে মনোমুগ্ধকর পরিবেশ দুইটি সবজি বীজ বপন করি। এরপর টবসহ ফটোসেশন শেষে একটি স্লোগানসহ ভিডিও ক্লিপ তৈরি করি। টুর এর পুরোটা সময় আন্তর্জাতিক সম্পর্ক বিভাগে কর্মরত সকলেই আন্তরিকভাবে আমাদের সহযোগিতা করেন। সমাপনী অধিবেশনে সবাইকে ধন্যবাদ জানিয়ে প্রফেসর শিনিচি নাকামতো শিক্ষা সফরের আনুষ্ঠানিক সমাপ্তি ঘোষণা করেন। সফরের পুরোটা সময় ছিল রোমাঞ্চকর ও জ্ঞানে পূর্ণ। পরিশেষে আমরা অনেক আনন্দঘন ও মনোমুগ্ধকর স্মৃতি নিয়ে বাড়ি ফিরে গিয়েছিলাম যেটা কখনই ভোলার মত নয়। আমি ধরনের শিক্ষা সফর আয়োজন করার জন্য সাইতামা বিশ্ববিদ্যালয় কর্তৃপক্ষকে আন্তরিকভাবে ধন্যবাদ জ্ঞাপন করছি।

