



產地至餐桌 正視食物浪費

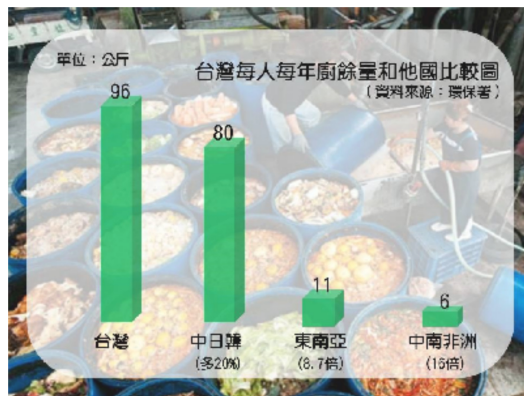
2015-01-02 記者 劉雨婕 報導



華燈初上時，家家戶戶忙著張羅晚餐的飯菜，而街道上的餐館也紛紛湧入用餐的民眾，每個人各自就位，準備飽餐一頓。但是很少人知道，杯盤狼藉的背後有多少食物被丟入廚餘桶內，無奈地結束它們的旅程。隨著現代社會持續進步，大部分的人們過著豐衣足食的生活，但是卻踐踏了食物的價值，將它們棄之如敝屣，也因此造成了「食物浪費」這個影響甚鉅的文明病。

數據會說話 剩食有多少

根據公視的紀錄片【主題之夜：臺灣剩食之旅】所描述，現今臺灣食物浪費的情形已和歐美等國家並列浪費大國（參見圖表），很難想像國土面積狹小的臺灣，所有家戶一年丟棄的廚餘量竟可堆成一千〇一十七座聖母峰，相當驚人。



臺灣的食物浪費情形已和歐美等國並列為浪費大國。（圖片來源／劉雨婕製）

而環保署也推估，全臺灣家戶一整年的總廚餘量大約是一百八十公噸，換算下來可再製成四十億個便當，食物價值也等同於兩百五十億元，更可以提供二十三萬名學童從幼稚園到博士班整整享用二十年的營養午餐，也能負擔海地五百五十萬飢民吃上一整年。但即使鐵錚錚的數據擺在眼前，多數的臺灣人依然持續浪費食物而不自知。

剩食問題可以從兩個層面來探討，一個是生產端的浪費，另一頭則是消費端的浪費，兩個層面環環相扣，共同決定了食物的去向。

食物浪費第一線 產地

許多民眾都以為剩食的主要來源來自於家戶和餐廳等消費端，但其實在產地，許多食物便因為醜陋的「賣相」，便就此打住了它們後續的發展。

國立新竹教育大學環境與文化資源學系副教授張瑋琦長期鑽研臺灣食物浪費的情形，他就曾在節目中表示：「由於現代社會崇尚消費主義，人們大多偏好選購外觀亮麗無損壞的農產品，導致產地開始進行一連串大規模的篩選動作，挑出不合消費者眼光的農產品，於是這些未受青睞的蔬果便成為最前線的剩食。」而就讀國立臺灣大學園藝暨景觀學系的大三學生蔡宏林對此則表示：「我們有個專有名詞叫做採後耗損率，新鮮的園產品從採收後送到消費者手上耗損的部分，所以那種本來外觀不佳的就不會算在裡面。」由此可知，採後損耗率的計算並不包含表面已經損壞的農產品，而它們的功用無從得知，浪費掉的數量十分龐大。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 缺水大問題 農工多爭議
- 收費員轉職 政府幫不幫
- 日本新年 深大寺初詣
- 向前走 從絢爛走向平淡

總編輯的話 / 鄭青青



本期為喀報第兩百〇七期，共刊登十七篇稿件，包含十三篇社會議題、三篇照片故事以及一篇人物報導，類目較為集中，但內容非常多元精采。

本期頭題王 / 劉雨婕



哈囉，我是雨婕。別人總是說我平易近人，但我卻有著開心時會咧嘴大笑，生氣時也異常激動的矛盾性格。喜歡透過文字表達內心的感受，而音樂和電影則是我生命中不可或缺的元素。

本期疾速王 / 顏晟宇



成長在自由的年代，束縛於不自由的規定，有著熾熱好奇的心，有著摸索世界的熱情。我喜歡觀察生活中的人事，用不同的角度去體驗、去發現。我喜歡在書桌前畫畫，沉浸在自己天馬行空的世界裡。我喜歡四處...

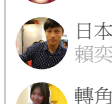
本期熱門排行



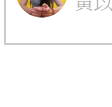
產地至餐桌 正視食物浪費
劉雨婕 / 社會議題



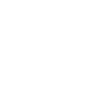
原住民加分 治標不治本
王彥琪 / 社會議題



獨立製作 精工偶動畫
侯怡安 / 照片故事



日本新年 深大寺初詣
賴奕安 / 照片故事



轉角一隅 黃昏市場的故事
黃苡齊 / 照片故事



為了迎合消費者的需求，許多賣項不佳的蔬果已在產地篩選淘汰。

(圖片來源/行政院農業委員會)

農產品質把關 蔬果經銷商

除了產地的篩選，農產品經長途運輸送到各大蔬果批發商之後，又會進行第二階段的挑選作業，而此時的篩選是為了挑出在運送過程中碰撞損壞或是保鮮不佳而腐敗的蔬果。在層層的把關之下，有資格被消費者挑選的產品跟產地剛採收的數量相比可說是少之又少，而這些為了滿足消費者眼光而被淘汰掉的蔬果，有些進了家畜的肚子，而其他的進入垃圾桶，最終不完美的蔬果也逃不了跟垃圾一起被焚燒的下場。



歷經長途運送遭受外力碰撞導致受損的蔬果，在中繼批發商遭到淘汰。

(圖片來源/研究的頭腦，實踐的雙手)

對於這些產地和經銷商挑選所造成的浪費，任職於新竹某農產運銷股份有限公司業務部的黃先生則說道：「國人選購農產品既要求美觀又要無瑕疵，為了迎合消費者，造成農民必須噴灑藥劑防治病蟲害同時也防腐防氧化。」顯示國人要求多樣化的產品以供挑選，除了造成不必要的食物浪費，也耗費了大量的運送和環境等潛在成本。

消費者心態 吃飽還要吃好

在歷經長途運輸後，食物紛紛送到各賣場等候挑選，然而消費端的食物浪費卻遠比生產端來的驚人。根據《天下雜誌》針對國人飲食習慣調查資料顯示：「百分之三十五的民眾每週逾三天的時間都在外面吃晚餐，同時有六分之一的國人，每月至少吃一次吃到飽餐廳，顯示台灣人不僅愛吃，還要吃的『澎湃』」。曾經在吃到飽火鍋餐廳工作的服務生陳政延就說：「客人挑選食材的時候，基本上都是抱持著拿越多賺越多的心態，以為自己吃得完，然而實際上卻是剩下一大堆食物，有的甚至連動都沒動過。」



隨著臺灣吃到飽文化的興盛，消費者開始追求琳瑯滿目的食材，認為吃越多賺越多。

(圖片來源/TraNews)

幾十年間，消費者對於吃的觀念，從以前的吃飽就好到現在追求美觀多樣，低估了食物的價值，甚至認為它們便宜到就算丟掉也不足為惜。主婦聯盟生活消費合作社理事主席黃淑德就曾表示：「因為每個人的生活經驗只侷限於周遭領域，他們看不到農地的生產，也看不到販售據點因為到期日而將產品下架的動作，所以並不覺得自己是浪費的。」

食物浪費是一個積少成多的過程，一個人的浪費數量有限，但是當一整個社會開始毫無節制地對待食物，並將它們殘忍地送進廚餘桶中，這時候的浪費所影響的範圍將會遠遠超過人類的想像。

減少食物浪費 從根本改變

食物浪費這個議題相當棘手，因為它無法消失，只要人們有消費、有飲食，那麼剩食就會如影隨形地存在，而人類所能做的就是從根本去減少浪費量。

近年來臺灣開始提倡「糧食革命」，訴求是希望民眾正視食物浪費這個刻不容緩的問題，呼籲消費者從選擇食物開始，不買過量的食物減少廚餘量，如此一來不但能減少荷包不必要的花費，也能大幅降低運送農產品的交通成本，達到消費者、生產者以及環境之間「三贏」的效果。農產運銷公司的黃先生也建議消費者：「在選購農產品時盡量以當季蔬果為主，不僅價格較便宜在產品品質上相對也比較優質。」



糧食革命呼籲消費者正視食物浪費，從食物選擇開始做起。(圖片來源/劉雨婕製)

除了推行糧食革命，臺灣也設立了食物銀行來減少剩食所帶來的影響，透過食物銀行的整合、供給，達到「資源不浪費，台灣無飢餓」的目標。並將可食用與無損的食物保存下來，再送至需要幫助的家戶，成為他們生活中的重要糧食來源。而許多吃到飽餐廳也明文規定顧客若是剩餘過量食物，就會做出開罰處分，警惕消費者切忌一時貪婪而罔顧食物的價值。

食物浪費衍生出許多錯縱複雜的社會和環境問題，但是要消費者改變飲食習慣並非一蹴可幾。國立成功大學中國文學系的學生劉君瑜就說：「雖然知道食物浪費很不好，但是有時候食物真的吃不完，很難不造成浪費。」一席話道出許多民眾的心聲，由此可知，減少食物浪費是一段漫長的旅程，直到人類切身體認到食物的價值，才能真正杜絕這個文明進步所帶來的環境浩劫。



蚊子館揮之不去 閒置無解

蚊子館不僅先天不足且後天失調，更有許多子館蠢蠢欲動。檢視當今的蚊子館問題，並追蹤政府施政。

▲TOP