



## 《天賜糧源》研習

摘錄自星島日報(2013年10月14日)

### 廚餘量不停攀升

小小城市如香港，每天已產生約三千六百噸廚餘，其實，這個數字已在不同地方場合重複又重複，說者說到「口乾」，聽者亦聽得「麻木」。儘管如此，廚餘量近年亦未見有回落迹象。各個環團的戰友在不同戰綫上鼓勵市民減少浪費：鼓勵打包、食幾多點幾多，也愈來愈多市民和公司選擇將剩餘食物捐出。本會與三十多個慈善團體組成的「救食平台——食物回收捐助聯盟」，成立一年間已接收超過八十噸食物，並再分發予各區有需要人士。眼看社會已進行大量工作，但廚餘量不停攀升，問題究竟出在那裏？

以下事件或能為讀者理順點頭緒：

一、每年中秋月餅生產商常稱月餅銷售數字有增長，但另邊廂，有回收機構接收的月餅數量「多得離譜」，例如有團體於中秋過後仍收到過千罐的月餅捐贈，有受贈者甚至因月餅太多而「吃滯了」。

二、有報章揭發某連鎖壽司店每天棄置大量食物，就影片所見，數十盆的魚生、壽司等食物，從櫃枱移除後瞬間丟進垃圾袋，還不忘噴上清潔藥品加以糟蹋。

面對不斷攀升的廚餘量，你認為問題究竟出在那裏？

對於土地成本高、居住環境非常密集的香港，如何處理大量的食物殘渣更是要面對的頭痛問題。香港沒有具規模的廚餘回收計劃，所有食物殘渣現時只可運往三個堆填區填埋。面對三個堆填區將於4至8年內爆滿，香港政府欲擴展堆填區及興建焚化爐，計劃卻遇上地區的反對聲音。要處理每日3,200噸的食物渣滓毫不容易，究竟要怎樣做才可以解決這問題？

讓《天賜糧源》第二冊帶你一步一步尋找出答案。

[http://foodwaste.foe.org.hk/html/chi/c\\_giftfromnature.php](http://foodwaste.foe.org.hk/html/chi/c_giftfromnature.php)





面對糧食危機，國際間紛紛加強對糧食問題的關注和討論，尋求預備方案去迎接這難以準確預視的挑戰。同時間，每個國家的人民都擁有著「傳統智慧」去延長食物的生命，你又知道那些方法？

(建議研習章節: 第三章 甜奶球的智慧)

為何這些傳統現在沒有那麼重視了？

傳統和現代的食物保存方法又有何分別？

面對香港的廚餘問題，幾乎沒有香港人會支持浪費食物，但透過行動去改變現況的，仍是社會上的少數。書中收錄的四個惜食訪問，就將一個又一個的民間惜食故事呈現，讓你從農民、個人及商店層面上體驗惜食文化。





試就書中其中一個惜食訪問作以下的分享。

揀選的惜食訪問:

就揀選的惜食訪問，寫下300字以內的分享:  
(包括訪問摘要及讀後感想)

要將訪問中的惜食文化於香港廣泛推廣，你認為會遇到什麼困難？怎樣解決？

看過《天賜糧源》後，你有什麼感想？



試寫一篇講辭或信件表達你對改善浪費食物問題的建議，對象可以是家人、學校或政府。

