

推介書目

剩食 P.2-3

減少 回收 再利用 P.4

地球急診室：寶貝地球的九堂課 P.4

佛教黃允啟中學 2014|03

閱刊

環保書籍

「環境保護」（簡稱環保）是由於工業發展導致環境污染問題過於嚴重，首先引起工業化國家的重視而產生，利用國家法律和輿論宣傳而使全社會重視和處理污染問題。聯合國於1972年6月5日至16日在瑞典斯德哥爾摩召開「第一屆聯合國人類環境會議」，當中提出了著名的《人類環境宣言》，是環境保護事業正式引起世界各國政府重視的開端。

香港政府於1981年成立環保處（即今環境保護署），負責統籌政府環保政策及執行事宜，並就各項計劃提供科學意見。1966年之前，香港所有垃圾均送往堆填區處置，其後開始使用焚化爐作輔助手段。環境保護署於1997年關閉位於葵涌的最後一個舊式焚化爐，所有垃圾轉送往堆填區處理。隨著人口增長和經濟發展迅速，廢物產生的數量正不斷增加，現時香港每日產生的都市固體廢物約1.65萬公噸，足以填滿3個奧林匹克標準游泳池。

你們可能會有一個疑問：為何市民大眾對廢物問題好像不甚熱切關注呢？原因是香港有一套相當完善及高效的廢物收集系統：當市民丟棄廢物後就不會再見到，便以為問題已經解決。舉個例子，我們中一、二的同學都要留校午膳，有同學可能因為肚子不餓、又或飯餸不合口味，就隨便吃了幾口、甚至把未開封的飯盒丟棄。同學有否想過剩餘的食物都到哪裡去？

今期閱刊為大家介紹《剩食》、《減少回收再利用》及《地球急診室：寶貝地球的九堂課》。希望同學閱後多明白一點道理，亦知道我們也可以為環境、為地球出一分力。

編輯：黃仲恩老師 5C 陳新儀 5C 黃加盈 5C 袁浣恬

鳴謝：郭耀豐校長 謝碧儀老師 羅英翔老師



《剩食》
FOOD WASTE
香港人每天丟掉的
超過三分之一是食物
剩食

剩食

作者：陳曉蕾

「大部分垃圾都是放錯位置的資源，廚餘，根本不是垃圾。」

「香港人每天丟掉的超過三分之一是食物。」

「香港廚餘問題不止是人們不懂珍惜，食客眼闊肚窄，還因為整個商業運作都不介意生產過剩。」

糧食浪費每天都發生，很多香港人口中說著珍惜食物，實際上又做相違背的行為。《剩食》不單帶我們深入探討香港廚餘的問題，更道出我們不應只是知識上，而是更實際地實行不要浪費這失落已久的美德。

剩食分為三大章節。

第一章是寫廚餘的來源。原來風光背後，都存在很多不必要的浪費：許多酒店的自助餐因吸引食客而製造大量美食，但其實到最後有一半被倒掉；超級市場為給顧客琳琅滿目的印象，採購大量貨物，最後賣不掉的壽司、鮮奶都要丟掉；飯宴酒樓有三倒：一倒糖水，二倒白飯，三倒粥。一席酒宴酒八個碟，最後的炒飯、糖水、美點雙輝總是只是點綴，充斥場面。請客的和被請的都不想太寒酸，因此沒有減碟也沒有打包帶走，垃圾箱成為一桌子美食的歸處。基本上整個商業運作模式是廚餘的一大元兇。書中舉出太多不是從未聽聞的事實，只是大家眼不見為乾淨，沒有看見就不往心裡去。除了生活上的例子，作者亦以驚天動地的數字提醒讀者不要浪費食物：在每天丟掉的垃圾中，有四分之一是廚餘，但在地球另一邊卻有370萬人處於饑荒狀態，面臨生存危機，不禁讓人反思食物分配為何如此不均。



第二章是關於廚餘的去處，作者研究了香港鄰近國家或地區——台灣、韓國政府如何有效處理廚餘，例如徵收垃圾費、制訂「垃圾強制分類」的政策等。作者也蒐集了香港社區和有心人士的努力。例如「食德好」設立了一個食物回收隊，定期在區內街市回收賣剩的水果、蔬菜，或超市過期卻仍可食用的食物。這些食物經適當處理及烹調後，再分發給區內的失業人士或老人院。若是食物腐爛了不能吃，便會把廚餘做成肥料。



第三章帶出「我們每一個，都有能力」的訊息，作者介紹一些在家中也能實行減少浪費、善用食物的方法，如利用即將變壞的水果製作天然洗潔精及洗頭水等，而更重要的是，作者傳達了每個人應把「愛惜所有、珍惜資源」的態度帶入生活。右面是作者訪問了不同人處理剩餘食物的做法。



那一碗魚湯



十分鐘果醬

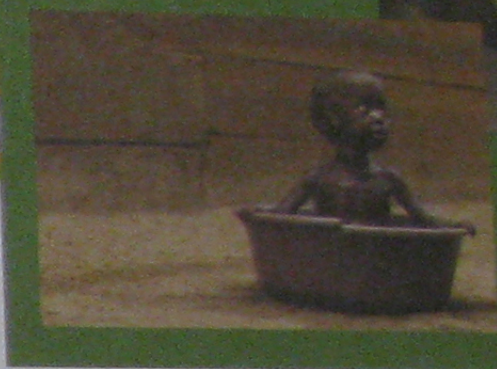


廚餘日記

飯盒有責

環境保護署 2008 年的調查估計，本港學校每天使用約 27 萬個即棄飯盒。飯盒裡，都剩甚麼？不如問，飯盒裡，甚麼給吃掉？椰菜，動也沒動；白飯，吃了一小角；唯獨三隻雞翼只剩骨頭。這些情況不是偶爾，而是每天都發生，就這樣，同學製造了超過 100 公噸的廚餘。

你是否其中一人？



廚餘日記

每天和同事午餐或朋友聚餐，Denise 都帶著照相機，但拍的不是漂漂亮亮的上菜照，而是吃剩的廚餘，例如一碟剩飯加幾塊爛雞皮。拍下它，才知道存在。

十分鐘果醬

買水果，總是吃不完。\$10 三個橙永遠有一個忘記吃，如其任由它變乾變壞，倒不如用一些砂糖一些慢火，煮出新鮮又青甜的果醬？

那一碗魚湯

蒸一條魚不過數分鐘，魚骨頭的鮮味根本沒被煮出來，魚頭魚尾都還在，為什麼不好好利用？魚骨連蔥加薑絲一起拿去煎湯，大火滾後就是奶白鮮甜的魚湯。

環保酵素

垃圾汁，怎可能變成清潔劑？其實用廚餘製造的酵素經過分解、組合、轉化，可以有效地去除氣味、霉菌、塵垢、油污等，台灣當地不少環保團體都大力推廣。製作方法是：一份糖十三份廚餘十份水，放三個月。廚餘要用沒有煮過，也沒有肉類的，通常都是瓜皮、菜頭、水果皮等。



減少 回收 再利用

作者：尼基·史考特

在自然界，例如叢林中或草原上，都是一個平衡的循環系統：植物靠土壤中的肥料和水份、空氣中的二氧化碳以及太陽光而成長，死後的屍體腐化後又把二氧化碳還給泥土。垃圾，因此是一個相當新穎的概念，一個世紀以前幾乎沒有廢棄物這種東西。你有聽過史前人類有堆田區、焚化爐嗎？可惜，由於大家循環再用的觀念非常薄弱，於是就製造了不少「垃圾」。



本書作者製作了一個行動指南，以物件類型作分類，例如：信封、織品、罐子等，在同學丟棄物件時，可參考書中指南，找出循環再用的方法。舉個實例，同學家中應積存了不少的光碟片，你有想過把它掛在花園或菜圃當作驅鳥器？又或將光碟充當杯墊？我們理想當然視為垃圾的東西，其實只是一塊未經雕琢的玉塊！只要經巧手一變，便可以成為有用的東西。



正如書中所言：**垃圾都可以變綠金！**

地球急診室：寶貝地球的九堂課

作者：芭芭拉·泰勒

這是一本科普性的書籍，由英國牛津大學出版社邀集各領域的專家，以幽默流暢的文字、趣味動感的插畫，並透過簡單操作的實驗，引導讀者認識與自己息息相關的環保課題。目前地球有六十億人口，到二十一世紀末，可能會增加到八十至一百億，為了滿足生活所需，人類正以驚人的速度和方式在摧毀地球。例如你知道我們每個人每個月所製造的垃圾量，大概是自己的體重那麼重嗎？你知道我們每個人每年用掉的紙，相當於砍掉兩棵樹那麼多嗎？只要用心閱讀，相信同學們會找到合適自己的方法，踏上環保之路！

