

作者：張晃銘，哥本哈根台灣青年代表團。

人物側寫-插畫家和全球暖化的抗爭

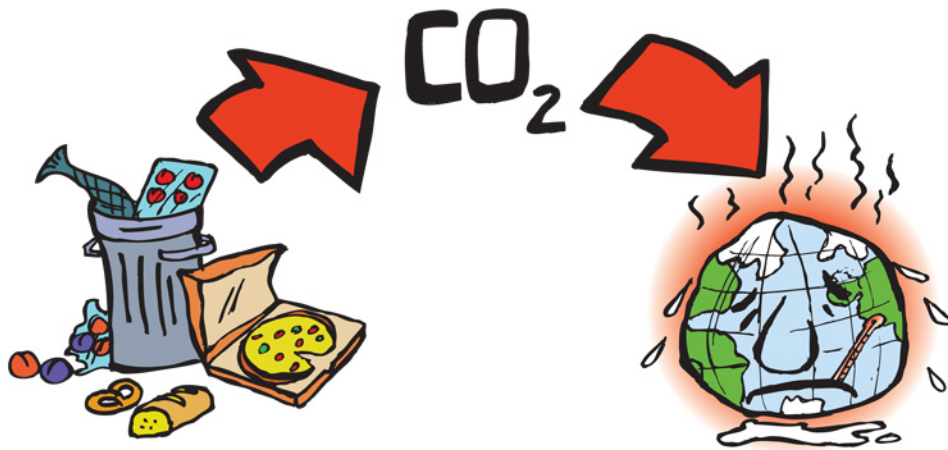


Selina Juul 和她自己所繪製的宣導圖片，告訴大眾減少食物浪費的重要性

Selina Juul，29 歲，是一名創業八年的丹麥插畫家。她所組織的活動”[Stop Spild Af Mad](#)” (英譯 [Stop Wasting Food](#))，旨在減少浪費食物的習慣。根據丹麥糧農局統計，一位丹麥人每年丟掉的食物 (還可以吃的食物，非廚餘) 就高達 63 公斤。換算之後，丹麥每年所丟棄的食物將高達 68 萬噸。買回來的食物中，15%-20% 就會被丟進垃圾桶中。

也許，大家會覺得浪費食物又和全球暖化有甚麼關係呢？英國作家 Trsitram Stuart 的作品 [《Waste- Uncovering the food scndal》](#) 中就提到一個令人震驚的事實：

全球 10% 的溫室氣體排放在没人要吃的食物上！換句話說，如果大家都可以養成每餐吃完的習慣，地球的溫室氣體排放就會迅速下降 10%；相信這個數字會讓每天苦於溫室氣體減量的代表們驚喜吧！



地球的資源就是這樣被浪費的！（所有圖片經 Selina Juul 本人同意轉載）

Selina 也跟我分享到，身為丹麥人，援外的國家形象總是讓他引以為傲。可是，在 2008 年讀到有關丹麥人浪費食物的報導以及數據時，她覺得歉疚萬分，並決定當下就應該立即行動，扭轉這醜陋的事實。首先，她調查了人們浪費食物的原因，理由包括：點餐前不瞭解食物的分量為何、用完即丟的文化陋習、缺乏尊重食物、對自己盤中的食物沒有責任感、不能體諒食品製程的辛勞…等。在歸納完原因之後，她再透過網路號召一群跟她有共同想法的朋友們，從網路社群 Facebook 開始，發起一連串的活動鼓勵人們減少食物浪費。Selina 也發揮了自己過去在 [Danish School of Media and Journalism](#) 所學的專長，在工作之餘，努力為活動畫出一張又一張的 logo 和 banner，以強化大家對於這個議題的認識和印象。據了解，她一天工作的時間長達 13 個小時！可是對於其他參與志工，她完全沒有規範服勤時數。除了不想嚇跑志工，她也認為公益活動參與應該是自發性的，這點讓我十分佩服。

其實，要減少食物浪費，是一項再簡單不過的事情。假使無法吃完盤中的佳餚，把食物冰好並參考二手料理食譜，還是可以變出一道美味的佳餚，而且更省錢唷！最後，Selina 想告訴大家：即使減少食物浪費不再是個環境議題，它仍舊是個議題——一個攸關人類道德的議題。在吃東西的同時，我們也應該去思考食物的生產過程，從播種到被採收、挑選、加工、包裝，人類已經消耗許多能源，也丟棄了很多食物；反觀在許多開發中國家，每天卻有許多小孩死於飢餓。鑑於此，越來越多丹麥名人也開始投入食物浪費減量的教育。



加入減少食物浪費宣導的丹麥名人

用心飲食，你也可以幫助地球抗暖！