

# 超乎想像的 食物浪費



廚餘是生活中最常遇到的食物浪費，然而只要把每餐都好好吃完就能解決這個問題嗎？其實食物浪費比你想的複雜許多。

撰文／林慧珍

除夕夜的餐桌總是特別豐盛，面對年夜飯的滿桌大魚大肉，除了過新年全家團圓（等著領壓歲錢）的歡樂心情，外加擔心大吃大喝後身材可能走樣的小小顧慮之外，你還想到什麼？常幫忙做家务的可能會苦惱，吃完大餐後要洗好多的碗盤，然後，還有許多的剩菜、廚餘，等著要處理。

當然，有很多人會跑到大餐廳去吃年夜飯，就不需要自己處理這些碗盤、廚餘了。但是，縱使眼不見為淨，看看服務生收走的剩菜，大概也可以猜測後面要處理的垃圾量有多驚人了。



圖片來源：達志影像

回到上課期間，場景轉到學校，當同學們用完營養午餐之後，通常也很少有班級能把餐桶裡的東西吃光光，一桶桶剩餘的食物，又被抬出教室。

美食一旦變成剩菜，留到下一餐就往往不再受人青睞。儘管臺灣近年推動廚餘再利用，讓這些有機垃圾變成堆肥或養豬的食物，一定程度減少了廚餘垃圾。不過，假如一開始就沒有這些浪費，不但能夠省下處理它們的麻煩，還可以有其他效益。

## 超乎想像的浪費

小時候沒有把飯吃完，長輩總是會說：「有夠討債（臺語『浪費』的意思），外面可是有很多貧窮的小朋友連飯都沒得吃。」根據聯合國農糧組織的估計，全世界平均每七個人，就有一个人處於挨餓的狀態，而且隨著世界人口的增加，但要提高農業生產卻又面臨許多限制，加上全球氣候變遷的種種影響，吃不飽的問題只會更加嚴重。在這種情況下，我們竟然還在丟棄食物，好像真的滿不應該的。

臺灣人到底有多浪費？環保署的網站可以查到全國垃圾清運狀況的統計，根據 2014 年的資料，環保單位從養豬戶及堆肥廚餘回收桶所收到的廚餘，總計有 72 萬 373 公噸。另外，很多人懶得把廚餘與垃圾分開，因此還有相當多的廚餘是混進一般垃圾被丟進垃圾車裡，然後直接掩埋或焚化；從環保署的垃圾性質分析資料顯示，一般垃圾裡平均有

37.64% 是廚餘垃圾，如果乘上該年的總垃圾量，就會發現裡面還有 123 萬 1844 公噸的廚餘！加上回收的廚餘，臺灣這一年平均每個人就丟棄了大約 85 公斤的廚餘。

## 誰在浪費食物？

但這只是保守估計，因為我們無從得知餐廳、營養午餐業者、麵包店、大賣場、超市、便利商店等業者透過其他方式清運丟棄的過剩、過期食物到底還有多少（有些說不定還被拿去做餵水油了呢），更不用說那些早在農場收成時就因為賣相不好、大小規格不符合要求而被淘汰的農產品，還有在儲存、運送過程中被熱壞、凍壞、碰壞，同樣進不了賣場就被丟棄的蔬果。

換句話說，食物的浪費從農作物生產及採收過程就已經開始了。聯合國農糧組織把食物的浪費分成上游（包括生產、收成後的處理、及儲存）及下游（加工、運輸配送及消費）二大類，在農糧組織 2013 年的報告當中，上游及下游的食物浪費各占了 54% 及 46%。

餐廳老闆為了確保消費者點得到想吃的菜，總會多準備一些材料，但是賣不完的剩餘食材，最後往往丟進垃圾桶。假如買進來的東西註定有一半或三分之一要丟掉，老闆在制定售價的時候，是不是也會把這些隱藏的廚餘成本加進去呢？也就是說，本來可能只值 100 元食物，消費者往往必須花 200 元甚至更多來買單。