

■美國有多達一半農產品未經食用就被遺棄。 網上圖片



蔬果營養勝賣相 以貌取食太浪費

# 「我很醜但很美味」



常說人靠衣裳、佛靠金裝，不僅人要懂得扮靚，就連食物的賣相也愈來愈講究。然而研究發現，雖然全球不少地方仍有饑荒，但美國有近一半農產品未經食用就被棄，當中很大部分只是因為它們沒有完美無瑕的外表，這造成嚴重浪費，無助解決糧食短缺問題，更污染環境。為了鼓勵社會「惜食」，有商戶以折扣優惠推銷「醜蔬果」，希望讓消費者明白它們「很醜但也很美味」。

■香港文匯報記者 余家昌、陳景明

美國政府最新統計顯示，全美零售商及顧客每年浪費約6,000萬噸食物，總值1,600億美元(約1.24萬億港元)，相當於食物總量的1/3，但這僅為消費鏈「下游」的數字。研究人員再訪問逾20位農戶、包裝商、經銷商和學者之後，發現更多的食物在「上游」階段已出現大量浪費，包括很多有表面損傷或形狀不佳的蔬果，遭遺留在田裡不獲採集。一些蔬果色澤欠佳，縱使不減少其營養價值或新鮮程度，但仍被棄在倉庫裡腐爛。把上、下游的浪費合計，相當於食物總量的近一半。

## 為免損失 追求零瑕疵

部分業界人士視之為理所當然，北卡羅來納州及佛羅里達州蔬果出口商人約翰遜坦言：「我們追求零瑕疵的農產品，業界現時的生意模式，就是產品一定要完美，否則便丟棄。若顧客不肯買，最終是我們自己承受損失。」



## 餐廳建天台花園 廚餘種植食材

巴西最大城市聖保羅名副其實是「石叢森林」，綠色植物不多。43歲曾任記者的達內隆創立環保公司「Guandu Institute」，鼓勵當地餐廳將廚餘轉為堆肥，並指導餐廳建造自家花園，用堆肥種植食材，令市內天台出現不少花園，既發揮綠化之效，又可使廚餘不致浪費。

巴西每年丟棄逾7,500萬噸垃圾，其中約一半是有機廢物，而且僅3%垃圾獲回收。Guandu Institute與餐廳合作，收集放在門外的廚餘，送至聖保羅市外的堆放設施，經3至4個月自然有機分解化作堆肥後，再送回餐廳。該公司又協助餐廳建造及維修天台花園，以種植聖果、檸檬等食材，費用為每月900雷

亞爾(約2,150港元)，與一般垃圾收集費用相若。

達內隆指出，她一開始只與一間餐廳合作，並用自己的汽車收集廚餘，現已發展至與17間餐廳合作，並正與另外10間洽談合作事宜，每月回收30噸至40噸有機廢物。她還稱收到愈來愈多人查詢，有意在住宅天台設立花園。

# 全球大噉1/3食物 夠餵飽20億人

聯合國糧農組織(FAO)估計，全球每年有1/3食物被白白浪費，而這些食物足以餵飽20億人。生產食物對環境造成的破壞亦不容忽視，因為過程中使用大量水、肥料、殺蟲藥、種子和燃料等，若生產出來沒有人吃，則更令環境白白遭殃。

## 英企簽約減廢 德改革期限標籤

除了美國，歐洲食物浪費問題也頗嚴重。瑞典環境科學研究院(IVL)統計顯示，歐洲平均每年丟棄8,800萬噸食物，相當於供應歐盟食物數量的1/5，浪費高達1,430億歐元(約1.27萬億港元)，其中家居產

生的廚餘更佔總數量一半，成為主要浪費來源。各國紛紛出手減廢，英國環保組織「減廢及保護資源行動」(WRAP)制訂自願協議，承諾在2025年前減少2成食物浪費，希望餐飲業減少浪費食物及用水，獲大型超市集團Asda、Sainsbury及Tesco，以及多間餐飲企業和政府部門支持。德國政府推出新措施，規定使用廚餘作肥料後，糧農部最近亦擬改革「最佳食用日期」標籤，於加工食物標籤加入詳細資訊，說明實際的保鮮期，避免民眾棄掉仍可食用的食物；又計劃於食物包裝加入晶片，偵測食物的新鮮程度，並以顏色提示客人是否可食用，減少不必要的浪費。

## 教兒童接受不完美 醜版薯蛋頭拍賣

在家長的耳濡目染下，不少美國小孩也認為只要蔬果外表不完美，便不要把它買回家。為了令小孩接受不完美的蔬果，玩具生產商孩之寶早前推出醜樣版的薯蛋頭(Mr. Potato Head)公仔，並放上拍賣網站，希望外界關注「醜樣也是蔬果」的道理。



醜版薯蛋頭可算是孩之寶歷來推出最醜樣的产品，但背後極有意義，它們被放到eBay拍賣後，所得收益會撥捐英國關注浪費食物慈善團體FareShare，從而讓人們學會接受這些外表不完美的蔬果，明白它們也可以很美味及含有豐富營養。

FareShare企業發展主任尼科爾斯表示，蔬果的價值在於味道而非外表，他們鼓勵居民捐出剩餘的蔬果，讓慈善團體及社區組織將它們烹調成為美味的菜餚，讓有需要的人享用。

## 賣開有人爭 供應不穩釀缺貨



■售賣奇形怪狀蔬果

隨着消費者觀念改變，開始接受外形醜陋但味道可口的食物。全球最大連鎖超市沃爾瑪亦以廉價出售這類食品，但由於貨源不足，導致超市無法長期供應。沃爾瑪早前在佛羅里達州出售加上「我是完美」標籤的奇形怪狀蘋果，但賣完一批後，可能要等數周甚至數月，等待農場下次收成，才能補充相關食品，難以持續推出。沃爾瑪阿肯色州分店發言人表示，超市難以大量購入類似食品，且供應商或會選擇給出價更高的食品處理廠，製成冷凍食品等商品。

總部設於西薩克拉門托、有逾130間分店的Raley's超市，去年曾推出類似計劃，但因貨源供應問題最終取消。紐約非牟利組織「自然資源保護協會」指，全球有20%至30%食品屬「醜陋」類別，它們會被送至學校、醫院食堂、食物銀行或堆填區。除超市外，食物銀行也有意增加收購量，可能令「醜陋」食品供不應求情況更嚴重。

## 「豪吃」棄置食物 畢業生一年僅花21元

美國每年浪費大量食物，其實只要懂得妥善運用，絕對節省不少金錢。大學畢業生里德懂得善用棄置食物，炮製出豐富的餐單，他過去兩年平均每年只花2.75美元(約21港元)在食物上，而且從未因進食剩餘食物而生病。

「超級慳家」的里德自2014年8月起，從超市外的垃圾桶等地方，找來蔬果、肉類、蛋、牛奶及糖果等各式食品，製成不同菜式。在美國大部分城市，翻垃圾桶尋找食物並不違法，但若闖進私人物業就可能惹上官非。里德表示，超市職員間中會拿出準備棄置的食物，讓他帶回家。

里德本年初將取得的棄置食物範圍縮窄至素食，但並非因為他轉吃素，而是為增加難度。雖然只找尋素食有困難，但里德也把四處翻垃圾桶當成是「運動」，順便減磅。



■里德

## 全球浪費食物情況

- 全球每年浪費16億噸食物，其中13億噸為可食用食物
- 每年浪費食物的碳足跡，相等於排放33億噸二氧化碳
- 每年生產浪費食物耗水250立方公里，相當於瑞士日內瓦湖水量的3倍
- 每年有14億公頃土地用作生產遭浪費的食物，佔全球耕地28%
- 大部分浪費食物被運至堆填區，成為溫室氣體甲烷的主要排放來源
- 若住宅採用堆肥，每年每個家庭可減少150公斤廢棄食物
- 發展中國家在農業生產過程中浪費較多食物；發達國家的浪費主要來自零售及顧客層面
- 不計魚類及海產，食物浪費令全球每年經濟損失達7,500億美元(約5.8萬億港元)

聯合國糧食及農業組織