

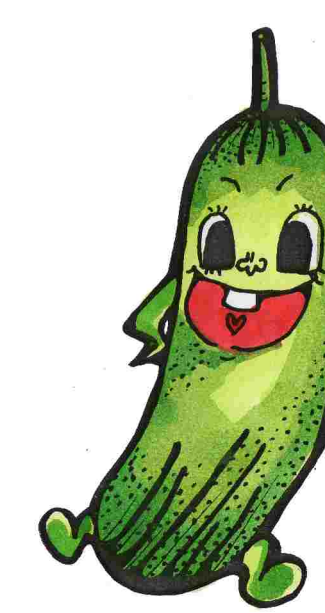
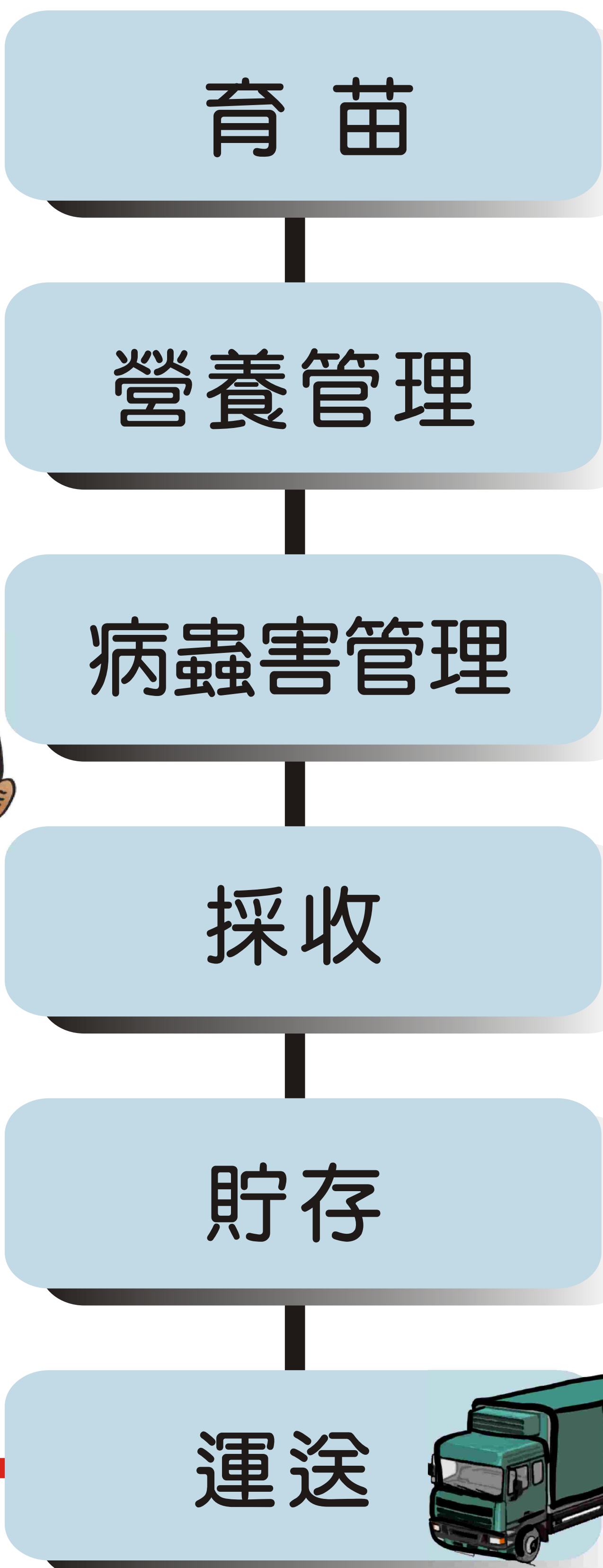
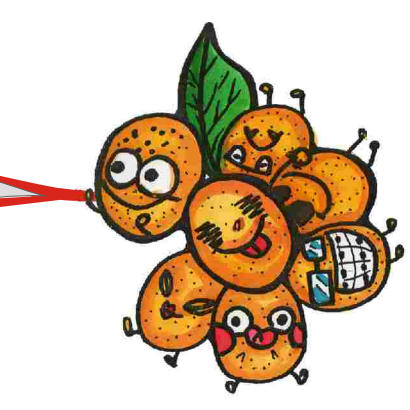
# 我們吃的食物旅行



**施化學肥料：**  
化肥是工廠裡精煉出來的，  
需要很多能源煉製化肥。施肥料通  
常會利用動力機器，增加碳排放量。



**噴藥：**  
噴藥會利用動力噴霧機來噴灑農藥。  
化肥施越多，病蟲害就越嚴重，藥也  
要噴越多，耗用更多的能源。



為了讓蔬菜可以順利長大，小菜苗  
都是在室內小心澆水，照顧到大一  
點，才回到田裡繼續成長。



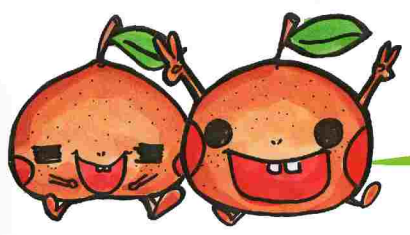
**施有機肥**  
有機肥通常是利用天然微生物發酵  
出來的，發酵過程不用人工能源。  
定期翻堆需要吃飽汽油的翻土機。



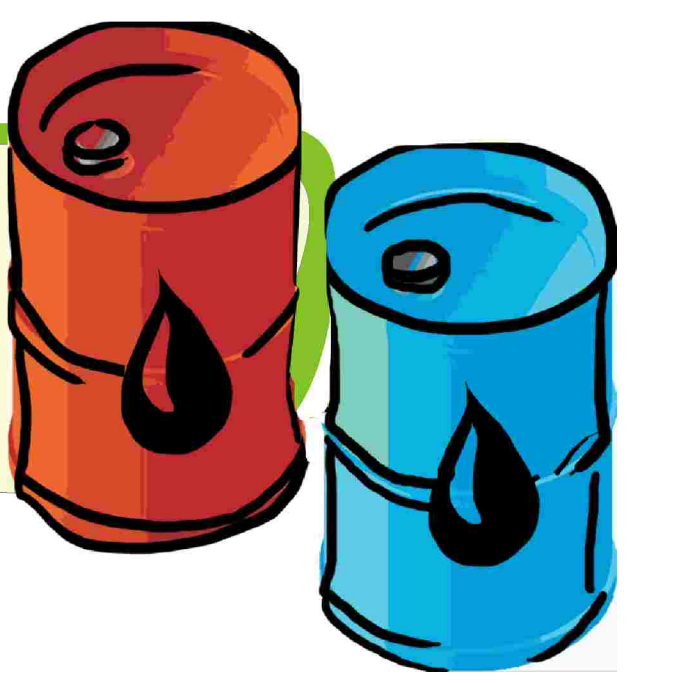
利用物理或生物防治法，可以減少能源的使用。



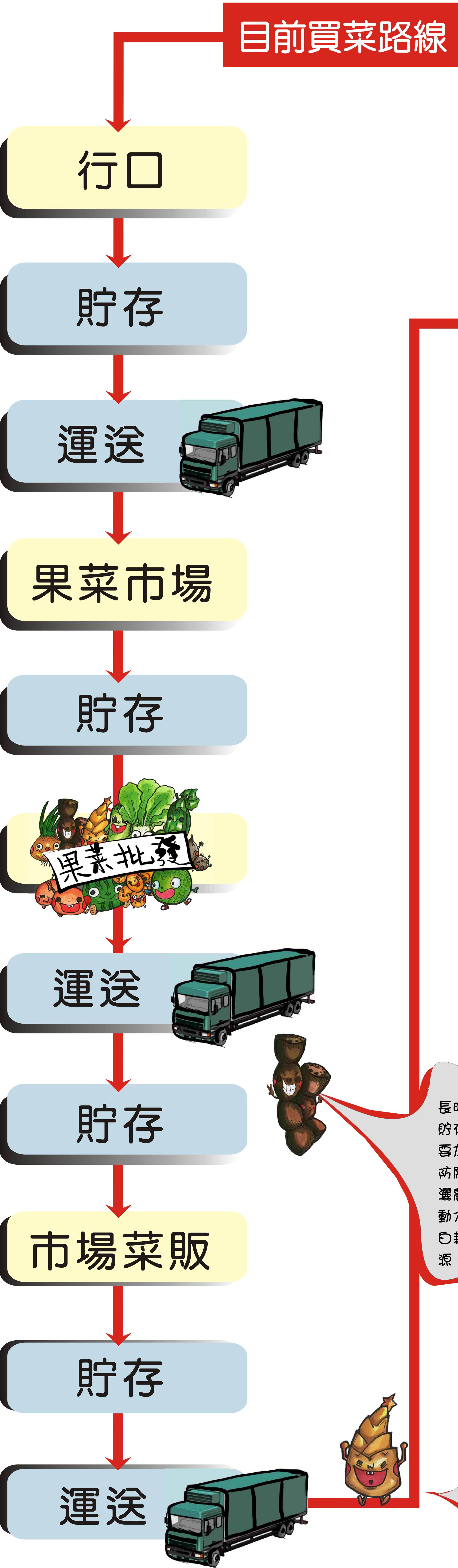
採收大多是靠去摘下來，  
雙手努力摘採的人互合作。



低溫貯存的冰櫃是很耗  
電的互具。冰箱的冷媒  
也是溫室氣體之一。



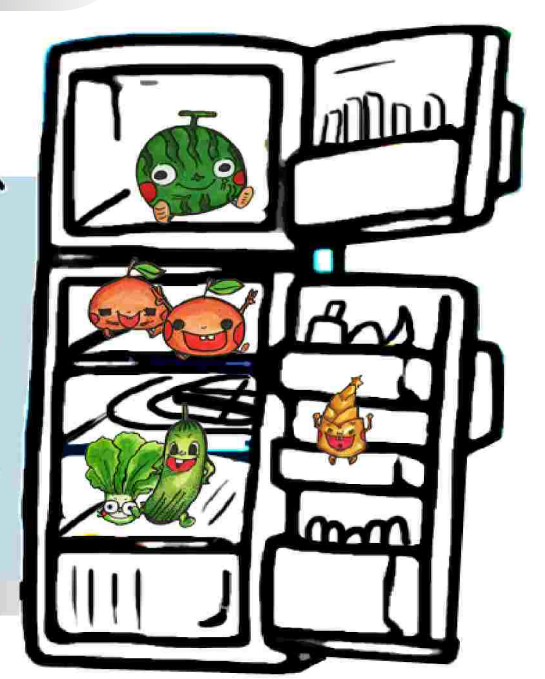
直接在地採購，可以省掉  
許多貯存和運送的步驟，  
也省掉了防腐加工。



在地直購

家裡

貯存



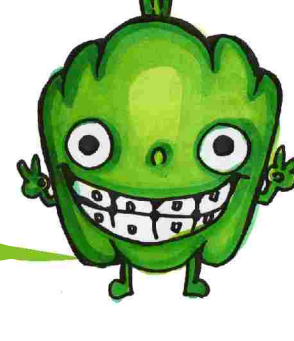
料理

廚餘

餐盤清洗



煮菜料理是費燒火的，料理  
程序越多，通常越好吃，但是  
營養成份流失越多，消耗的能  
源也越多。



長時間  
貯存需  
要加工，添加  
防腐程序或噴  
灑農藥都需要  
動力機器幫忙  
耗更多的能  
源。



載食物的車子要吃汽油，載得  
越遠，吃的地越多。如果菜是  
坐船跨海來的，吃的地要用幾  
個貨櫃來裝。如果是坐飛機來  
的，那吃地就比喝水還多了。  
我們吃的菜有4/5  
的能源是花  
在運輸上的。



剩菜中的鹽分和油脂不  
適合做堆肥（要添加大  
量介質），剩餘的湯汁  
排入水中則會造成水生  
生物的死亡（1小匙醬油需  
要四十公升清水稀釋才  
能維持水生生物存活），  
所以我們盡量不要留下  
剩菜剩飯。



一般化學清潔劑流入水溝  
裡會造成水質優養化，讓  
水更臟更臭，使污水處理  
場必須用更多的能源來淨  
化水質。化學清潔劑都是  
用石油煉製而來的，石化  
工廠運作要消耗很大的能  
源，每一瓶清潔劑都是排  
放很多碳和污染而來的成  
果。