

在餐桌上吃出美好未來—— 氣候變遷「教育推廣組」在做什麼？

文／吳惠容（荒野臺北分會氣候變遷教育推廣組組長，自然名：白海豚）

圖／荒野保護協會氣候變遷工作小組



▲ 第一期氣候變遷推廣志工培訓，夥伴們開始從食物產地探討跟氣候變遷的關係

氣候變遷已經是全球各國的共同認知與難題，對人類的影響日益普遍，目前南臺灣蔓延的登革熱即與全球暖化造成疫區北移密切相關。即便如此，氣候變遷作為一個環境議題，似乎沉重到難以負荷，除了大國領袖們在國際會議上斤斤計較排碳額度外，普羅大眾好像只能做個埋首沙堆的駝鳥，無法也無處施力。

為此，氣候變遷小組透過多次討論，希望「氣候變遷」不只是讓民眾「知道」，更要讓民眾也能有所「行動」。從 2014 年 2 月至 4 月荒野第一次全國大規模「民眾對氣候變遷與棲地守護認知」調查結論中發現，在「民眾能做到有助於調適氣候變遷與棲地守護之行動」選項中，有 61.1% 民眾願意以「支持友善農業，在地生產在地消費，減少食物里程」、40.7% 民眾願意以「支持里山倡議的概念，選用友善土地農作方式的農產品，減少溫室氣體的排放」，在 14 個選項中，分別排名第二及第七名，我們大膽歸納出：「透過食物與用餐習慣，讓一般民眾在日常生活中看見並致力於改善氣候變遷，進而向周圍擴展影響力」是民眾最容易也最願意付出行動的結論。據此，秉持著「動手才能感動」的信念，我們規劃「餐桌上的氣候變遷工作坊」作為推廣模式，並鎖定家庭中飲食的主導者為推廣對象。

在志工培訓期間討論、模擬、演練，結訓後再以更宏觀可行的角度進行教案編修，終於在 2015 年 7 月 26 日，在近三十位民眾熱烈的參與、討論、分享中順利進行第一次工作坊實際操作，並獲得正面迴響。六小時的工作坊的單元分別是：

1. 地球篇：極端氣候帶來的糧食危機

- 以演講介紹氣候變遷對農作物及環境的影響以及人類可能面臨的糧食危機。

2. 棲地篇：減碳、降溫、調節，生物多樣性的友善耕作

- 以影片導讀、「我的開心農場」，實例探討耕作方式與食物、環境生態的關係。

3. 實踐篇：從餐桌吃出更好的未來

- 享受自家美味午餐的同時，討論食物里程及其影響。

4. 家庭篇：建立好吃又友善環境的用餐概念，保護生物多樣性也改變氣候變化

- 探討聰明挑食材、智慧節能烹調。
- 「我是總鋪師」國宴菜單分組設計。

5. 城市、個人篇：隔熱、節能、自主綠景、城市中的自主可食天堂

- 從綠屋頂實作探討美麗又永續的城市，建立在地生產與消費的飲食觀。

教育推廣組正致力於教案執行流程標準化，希望以每年推廣 5 至 8 場次工作坊為目標，帶領民眾從餐桌上認識氣候變遷，在飲食中實踐節能減碳，更希望擴及餐飲業者與農政食安單位，讓我們一起從餐桌上吃出美好未來。♡



▲ 「餐桌上的氣候變遷工作坊」夥伴們分享土地的利用和環境的相互關係