

The background is white with several colorful illustrations of fruits: a pineapple in the top left, an orange slice in the top right, a whole orange on the left, a watermelon slice in the bottom left, and another pineapple in the bottom right. Scattered throughout are small colored dots in green, orange, and red.


議題手冊

如何妥善運用格外品

降低食物浪費

目錄



關於審議式民主	P.1	
團隊介紹 籌辦團隊	P.2	
團隊介紹 主持團隊	P.3	
今日活動流程	P.4	
講師介紹	P.5	
背景資料	P.6-8	
現行政策	P.9-13	



關於審議式民主

主張一切用「討論」的模式進行，誰有道理比誰的票數高來的更加重要。邀請所有利害關係人、具有被影響的族群一同參與這項會議，透過審議的方式提高最後決策的品質，藉由參與者的多元性讓這場會議的視野更加廣闊並激盪出創新的火花，看見更多的可能性。讓民眾可以藉由討論前的講座、專家解說、議題手冊、資訊影音等方式，促進與會討論者的基本資訊一致、讓不同立場的民眾可以針對其討論之公共議題進行理性溝通、意見交流，過程中需要相互包容、尊重傾聽，所有的利害關係人、被決定影響者都具有參與會議的權利。民主的用意在於民眾理性公共討論、意見交換並產出彼此都能接受的決定，提供後續政府執行或外界參考。



友善包容



資訊充分



溝通對話



集體意見

團隊這次討論的審議模是為調整版世界咖啡館。以往世界咖啡館為了讓與會者認識議題現況與現行政策，於流程之初安排議題專家導讀做為討論的序幕。本次 TALK 以世界咖啡館為模型，調整導讀與分享的順序：將在一開始營造宜人討論氛圍後，開始鼓勵與會青年分享自身有關的格外品的認識，跳脫社會現況與政策框架，讓青年能以「自身生活」做為出發點，透過反思與分享的過程達成討論交流。在中間插入講師介紹社會現況與現行政策，使青年能與生活經驗比較後，提出與地方或中央有關的政策建言。

團隊介紹 | 籌辦團隊



楊昀臻

桌長

- 2023年教育部國教署「與署長有約」/ 審議主持桌長
- 2022 大專校院學生會專題研討-暨南大學/審議桌長
- 2022 年高雄市青年局【青諾提案】工作坊/審議引導員
- 2022 年臺南市政府社會局【參與式預算提案】工作坊/審議主持人
- 2022 兒少代表高峰會開放空間帶領員
- 2021年教育部青年好政 LET'S TALK【如何在訴說中認識及健康處理情緒】、【網路社群焦慮心理健康】 /審議主持人
- 2021年教育部青年好政 LET'S TALK【臺灣精神康復者同儕工作之處境】/審議大場主持人



劉冠佑

協同紀錄

- 現任 南臺科技大學 選舉委員會 主任委員、學生議會 程序主委
- 現任 臺南兒童及少年代表協會 秘書長
- 2021年教育部青年好政 LET'S TALK—【臺南青委與他們的小夥伴】專案負責人
- 2022年高雄市青年局【青諾提案】工作坊/審議引導員
- 2022年桃園市政府勞動局【友善育兒職場環境】公民參與工作坊/審議主持人
- 2022年臺南市政府社會局【參與式預算提案】工作坊/審議主持人



李依靜

桌長

- 曾任 中正大學第二十二屆學生會副會長
- 曾任 台南市第四屆兒少代表
- 現任 教育部青聚點計畫 越在嘉文化棧實習生
- 2023 嘉義市新住民及二代培力計畫 審議桌長
- 2023年教育部青年好政 LET'S TALK—【石碇減碳與休閒活動的對談】審議桌長
- 2023年教育部青年好政 LET'S TALK—【響應淨零綠生活—永續飲食在苑裡慢海】審議桌長
- 2022年中國獨立紀錄片影展 專案助理

業師



曾廣芝

- 現：SCRUM PRODUCT OWNER、敏捷教練、LET'S TALK 審議業師
- 經歷：行政院青年諮詢委員、環保署資料開放諮詢小組

團隊介紹 | 主持團隊



吳律德

大場主持人

- 青年署定義的非青年



涂苑茜

桌長

- 2022 臺南市政府社會局-我的空間我做主參與是預算 / 審議主持桌長
- 2021 年青年好政系列「解密！網路社群焦慮，如何因應？」 / 審議主持桌長
- 2021 年青年好政系列「如何在訴說中認識及健康處理情緒」 / 審議主持桌長
- 2021 年青年好政系列「社會青年生活大爆炸」 / 審議主持桌長
- 2020 教育部青年署 LET'S TALK 實習勞動條件審議 / 大場主持人
- 2020 教育部國教署「與署長有約」北、中、南三區 / 審議主持桌長



蘇立志

桌長

- 國立臺灣師範大學學生會 學生代表
- 高雄市政府青年事務委員會 委員
- 臺北市政府青年事務委員會 委員
- 國立高雄師範大學學生會 會長

工作夥伴



蔡易瑾

行政支援

- 東海大學社會工作學系
- 東海大學 第35屆學生議員
- 111年度 台南市政府社會局參與式預算 桌長
- 臺南市兒童及少年代表協會 課務

今日活動流程

9:30 - 10:00

活動報到

10:00 - 10:30

開場與議題導讀

10:30 - 10:50

積極聆聽與討論規則共識

10:50 - 11:50

休息片刻

11:00 - 11:40

TALK 進行1

經驗分享與問題釐清

11:40 - 13:10

午餐時間 | 遠端產地巡禮

13:10 - 14:00

議題專家簡報 | 格外品與食農教育

14:00 - 14:20

茶點暨自由交流時間

14:20 - 15:10

TALK 進行2

15:10 - 15:20

經驗分享與問題釐清

茶點時間

15:20 - 16:20

TALK 進行3

16:20 - 16:50

現況政策討論與收斂

茶點時間

16:50 - 17:30

各組內容確認

大合照 | 賦歸

講師介紹

今日講師



游子昂

社團參與：

- 社團法人台灣食農創生發展協會 理事長、社團法人高雄市社會創業協會 常務理事、社團法人臺灣共融協會 常務理事、社團法人臺灣問島遊協會 常務監事

經歷：

- 南方食農教育聯盟 召集人、綠黨高雄支黨部 召集人、桔緣香港茶餐廳 行銷經理、橘郡美式餐廳 負責人

著作：

- 《開店KNOW HOW：完全掌握行銷六大致勝關鍵》、《商圈經營與管理》、《門市營運管理》



謝富羽

學歷：

- 國立中興大學園藝學系
- 國立政治大學101AMMOT碩士學分班
- 特殊專長及證照：
- 泰國皇家計畫(ROYAL PROJECT)農業訓練

得獎事蹟：

- 2014年度紅棗評鑑第一名「紅棗王」
- 2015年度紅棗評鑑第一名「紅棗王」
- 2016年度紅棗評鑑第二名「頭等獎」
- 2015年行政院農業委員會百大青年農民
- 2019年法國農產品加值協會(AVPA) 花草茶組評鑑特別獎：苗栗杭菊
- 2021年台灣第一屆草本茶(花茶)評鑑金牌獎：杭菊薄荷茶



議題資料

關於格外品

「格外品」名稱起源於日本，指的是規格以外的產品，台灣一般稱次級品亦或瑕疵品，與日本的觀念不盡相同。在台灣凡是大型的合作社或產銷班，在農產品採收後都會根據大小、重量、外觀進行分級，通常農民分級的愈準確、農產品的銷售出路也愈多，整體而言才能提高農民收入



肥料使用多寡
水分管理
運輸碰撞
採收時的成熟度



採收時間氣候
不當授粉
病蟲害



使用不便：因形狀不規則或大小不一，處理食材和烹煮時感到不便



安全疑慮：病蟲害、是否符合食品安全標準

格外品的幾種利用方式



格外品送牛吃
斗南農會逆向操作循環經濟

食物銀行

美國開始建立的食物銀行計畫，是針對較弱勢的群體，提供食物和生活用品，減輕他們生活上的困境。而在台灣，從過去幾年到現在，也持續有許多積極推動食物銀行的公益組織正在默默努力著，其中，由財團法人新漾基金會在 2021 年推出的「食愛銀行」行動，便是透過開架式的食物銀行，提供有需要的對象和家庭更多實質的幫助。

加工製造

在英國，RUBIES IN THE RUBBLE這間公司接納這些蔬果的不完美並製成果醬，更稱其為「廢墟中的寶石」。而在台灣，則是有格外農品等多間新創公司正在做同樣的事，為格外品找到新的生機。此外，目前也有「零浪費甜點實驗」同樣也是將可食用的格外品打造成令人驚豔的甜點。

食物冰箱

為了減少食物浪費，食物共享平台「享食台灣（FOOD SHARING）」自 2016 年起便在台北展開每日從合作店家收取剩食的活動。「享食台灣」希望拿掉年紀、性別與貧富的差異與限制，只要有需要的人，都可以使用這項資源，讓食物再利用，減少不必要的丟棄。

永續飲食的三大重點

惜食

「惜食」是食品餐飲業者在解決「廚餘浪費」問題的重要策略之一，也是近年來熱議的飲食文化趨勢。尤其「四大超商的惜食活動」，讓民眾夠透過消費實際參與永續行動，為商家帶來不少話題討論。同時，環保署推廣十大惜食行動，包含「吃格外」的惜食行動，倡議民眾不排斥格外品（如：醜蔬果）

格外品在這！

本次活動主要討論方向以原型食物的格外品為主軸（例如：醜蔬果、規格外農產品）

循環

聚焦議題從農作物的有機堆肥再利用、餐廳業者的源頭減量（禁用一次性餐具），及民眾的環保意識抬頭（自備環保餐具），顯示永續飲食概念正在推動循環經濟商業模式，促進食品供應鏈的永續發展。不過，目前已有「環保袋／餐具過度生產導致浪費」的討論聲量出現，建議企業品牌規劃永續活動時，可從「二手、再利用」的角度，而非一味生產常見的環保用具

低碳

「低碳」飲食新風潮在過去兩年逐漸席捲國內市場，透過在地食材、無肉市集的宣傳推廣、蔬食與未來肉餐點設計等低碳策略，進而將低碳概念貫徹從產地到餐桌，推動了大量的低碳新創應用商機。並以聯合國永續發展目標 SDGs、國際先進國家與國內產業經驗，以「友善耕作」、「少添加物」、「少添加物」、「本土生產」與「資源循環」五大永續原則為基本指標。

其他參考資料



蔬果包裝分級規則

2016

推動食安五環

因應國內食安事件，為提升食品安全管理效能，建立消費信心，政府於年6月提出「食安五環」政策，確保從農場到餐桌的每一環節皆符合環保、安全標準。



2018

制定有機農業促進法

融合現行第三方驗證產品管理及強調產業輔導精神，明定主管機關對有機農業應採取輔導措施，並且以維護水土資源、生態環境、生物多樣性、動物福祉與消費者權益，促進農業友善環境及資源永續利用，為立法出發點



2020

推動全民綠生活

推動資源回收、減塑及限塑政策、汰換老舊機動車輛、節能省水、公共運輸、有機在地食材及雲端發票等措施，鼓勵民眾從食、衣、住、行、育、樂、購等生活小細節力行「綠生活」，落實生活環保。



2022

零浪費低碳飲食

包含「食在地、食當令，低碳烹調」、「食材零浪費」、「自備環保餐具」、「惜食減少浪費」及「選擇綠色餐廳」等作法，指引針對每個主題以簡單易懂方式向民眾說明，在日常生活中可實踐淨零綠生活及減碳理念。



永續食材指南



「永續食材指南」整合聯合國永續發展目標SDGS、國際先進國家與國內產業經驗，將以「友善耕作」、「少添加物」、「低碳蔬食」、「本土生產」與「資源循環」五大永續原則為基本指標。



行政院關鍵綠生活計畫

行政院環境保護署自 2020 年開始推動全民綠生活政策，結合地方環境保護局共同推動「綠色飲食」、「綠色旅遊」、「綠色消費」、「綠色辦公」及「綠色居家」，以提升國人「綠色生活」理念及養成綠色生活行為。

就減少食物浪費與再利用，早期以廚餘回收再利用為目標，分別於 2000 年起推動廚餘資源化政策，初步補助地方建立廚餘回收再利用的系統；為增進社會大眾關注惜食環境教育，環保署自 2018 年起推動惜食環境教育相關工作，持續宣傳與推廣惜食環境教育，期透過環境教育改變消費者行為，希望社會大眾在飲食過程中多一點綠，動「口」做環保，包括考量自己的食量，吃多少點多少、優先選用地、當季及天然之食材、優先至綠色餐廳等具環保理念之餐飲業者消費等方式等，達到推廣珍惜資源、減少廢棄物、節能減碳、降低環境負荷等目的。

- 1-1推廣計畫性採買及餐具共享
- 1-2推廣零浪費餐飲服務及綠色餐飲
- 1-3推廣地產地消及食用低碳栽培農糧產品
- 1-4推廣消費者綠色安心食用

- 2-1推廣環境友善材質之衣物及日常用品
- 2-2推廣節能衣著
- 2-3推廣碳標籤標示低碳產品

- 4-1推廣公共運輸
- 4-2完備步行環境
- 4-3完備自行車環境
- 4-4管理私人運具使用
- 4-5推廣共享汽機車
- 4-6公共運輸導向之土地使用
- 4-7減少非必要運輸需求
- 4-8推廣綠色貨運
- 4-9推廣綠色觀光與綠色旅遊



- 3-1推廣被動式節能建築
- 3-2示範推廣智慧控制導入與深度節能
- 3-3推廣高能效設備及節能知識宣導
- 3-4示範推廣建築材料碳儲存/建築營運碳排放減量
- 3-5推廣綠色標章

- 5-1拓展環境友善產品
- 5-2延長物品使用壽命
- 5-3循環運用零組件
- 5-4以服務取代購買

- 6-1共同目標
- 6-2共同責任
- 6-3共同行動
- 6-4低碳展演
- 6-5資訊公開
- 6-6全民教育

圖 4、淨零綠生活推動面向及具體措施

推廣零浪費餐飲服務及綠色餐飲

扎根廚師及未來廚師的惜食觀念：針對重點對象進行宣導，透過規劃辦理「首惜廚師-惜食料理食譜／惜食 教案甄選活動」、惜食教案推廣等方式觸及餐飲業實務工作者及餐飲相關科系學校師生，期望促進各界以創意及有意識的食材挑選，創作「惜食料理食譜」與更多人分享，或運用創意思維及教學方式創作「惜食教案」，來分享惜食覺知、知識與態度，讓擁有食材採購、料理決定權的人更有惜食觀念，並進一步思考如何於工作或生活中響應

推廣綠色餐廳：推廣餐廳符合 3 大要件，包括不主動提供一次性用品的源頭減量、使用在地或當季食材及提供餐點份量調整服務之作法

111年首惜廚師甄選活動
【惜食料理食譜組】獲獎作品電子書



綠食宣言
一同尋找餐飲的純淨理想
FOR EARTH FOR HEALTH



- 1 優先採購有機友善食材
- 2 優先採用當地當令食材
- 3 遵循永續生態及海洋原則
- 4 減少添加物使用
- 5 提供蔬食的餐點選項
- 6 減少資源耗損與浪費



— 綠色餐飲指南 Green Dining Guide —

推廣零浪費餐飲服務及綠色餐飲

推廣惜食理念：以多元方式宣導惜食環境教育，讓民眾更加瞭解如何在生活中響應及落實惜食。如：編撰惜食環境教育宣導資訊／短片，配合節慶串聯宣傳並不定期張貼於環保署相關宣導平臺；辦理或結合相關環境教育活動適時倡議惜食理念；鼓勵地方環保局及社區等夥伴共同推廣惜食理念。

補充說明 我們與食物浪費的距離？

據聯合國報告¹指出，有 1/3 的食物，還沒進入人們的胃，就在生產、收割、運送、消費的過程中被浪費了。若把糧食損失和浪費視為 1 個國家，它的溫室氣體排放量將位居世界第 3 名，每年約為 44 億噸的溫室氣體，僅次於美國跟中國。



在生產過程當中，有許多食材為了符合大眾之審美標準，如彎曲的小黃瓜、長了兩條腿的紅蘿蔔、過大或過小的蕃茄和香蕉等。單是在英國，就有多達三成的蔬菜因賣相不佳、達不到零售商採購的標準而不獲採收，而全球每年則有一千六百萬噸食物因賣相不佳而遭到棄置



在全球化的社會當中，長程運輸增加食物浪費的機會。在開發中國家，由於缺乏適當的農業基礎設施和專業訓練，約有一成至四成的收成，如蔬菜、穀物、水果等遭到浪費。另外，若進口的食物在長程運輸中出現延誤時，貨主可以新鮮度不足拒絕簽收並向保險公司索賠。最後這些千辛萬苦越洋過海的食物，就只能在機場或碼頭劃上它們旅程的句號。

推廣生態學校「永續食物」環境路徑：輔導註冊或認證之生態學校透過「永續食物」環境路徑，以友善耕作、少添加物、低碳蔬食、本土生產、資源循環為原則

推廣地產地消及食用低碳栽培農糧產品

其核心為縮短食物里程(FOOD MILE)

推廣有機及友善環境耕作：配合有機農業促進法及有機農業促進方案，持續推動有機及友善環境耕作。

推動食農教育,建立零浪費低碳飲食素養：積極推動「食農教育法」，透過食農教育活動與線上分享等方式推廣食農教育，將淨零概念融入食農教育活動並協助倡議。短期內希望食農教育推展層面拉大，將食農教育深入家庭、學校及社區，幫助國民實踐健康生活，中長期，將逐步擴大食農教育推展的對象，達到全民教育、共同支持農業及全民保有健康的目標

地產地銷

發揮在地農產品新鮮優勢



強化國產農產品的追溯及安全管理



開拓農產品多元行銷通路



SDGS



目標2：消除飢餓,實現糧食安全,改善營養狀況和促進永續農業
目標12：促進綠色經濟確保永續消費及生產模式

- **12.3** 2030年前,將零售和消費者方面的全球人均糧食浪費減半,並減少生產與供應鏈上的糧食損失,包括收割後損失
- **12.8** 2030年前,確保各地人民都能具有永續發展的相關資訊和意識,以及與自然和諧共處的生活模式

ABOUT 食農教育法

為推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，傳承與發揚飲食及農業文化，促進農漁村、農業及環境之永續發展，健全國家食農教育體系及人才培育

設立食農教育推動會

整合各部會、學者專家及民間團體
共同推動每年至少召開二次會議

國民糧食取得穩定

致力於國民取得價格穩定、安全、營養
且足夠的糧食使國民免於挨餓

增進國民健康

依不同宗教、區域、族群、文化飲食習慣
培養國民食農素養建立均衡飲食消費觀念

支持在地農業

政府機關(構)、公營事業機構優先採用
在地生產之農產品或以其主要原料之食品

推動產地消 減少食物浪費

輔導在地農產及食品的研發及產銷
共同實踐原產地標示及減少食物浪費

強化飲食與農業之連結

協助學校、團體運用農業及飲食相關
知識及訊息辦理各種教育活動
鼓勵國民參與

寬列預算

主管機關及目的事業主管機關
應寬列預算積極推行食農教育
相關事項

 行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

相關推廣食農教育的新媒體



還有很多很棒的網站等著你去發現

