



# 環保新訊報你知

整理／公關部 資料來源／行政院環境保護署

## 從料理開始 人人都能力行惜食

環保署為推動惜食環境教育，日前特邀請台北圓山大飯店曾嘉星主廚及型男主廚吳秉承2名知名廚師，透過親自示範，教大家如何吃在地、吃當季、吃格外（規格以外之產品，如：太大、太小、形狀奇特或外觀受損等），讓人人都可以珍惜食物，一起把惜食理念推廣出去！

本次名廚惜食料理示範參照「2023年首惜廚師甄選活動」惜食料理食譜組決賽辦理方式，

由環保署沈志修副署長現場選出2項指定食材，請名廚當場以巧思入菜，沈副署長當場選擇我國當季產的香蕉及我國的豬五花肉作為指定食材，並表示選擇這2項指定食材，除鼓勵大家吃當季及吃在地外，還考量了進口食物經漂洋過海來到台灣，距離產地愈遠其運輸所需使用的燃料更多，相對地產生的碳排放量也愈高，同樣的食材如果是進口的和在台灣自產相比，每趟運輸產生之碳排放量就多出一趟海運運輸的碳排放量，吃在地除了是珍惜食物，也是力行低碳生活的一種方式。

「2023年首惜廚師甄選活動」地方初賽正如火如荼



荼的進行中，強力徵求各方惜食好手一同來比試，透過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，同時培養與實踐惜食行動。本甄選活動決賽第1名獎項為新台幣10萬元等值禮券，總獎額高達70萬元等值禮券，活動自即日起開始報名至2023年6月15日中午12時止，歡迎各界踴躍報名參加！

※ 活動報名、活動須知及最新資訊請至活動網頁查詢 (<http://www.cherish-food.com.tw/>)