

南投縣在地蔬食料理競賽 落實淨零排放



【記者林玉芬南投報導】為因應氣候變遷產生的衝擊及2050年淨零排放，南投縣政府環保局與南開科技大學餐飲管理系合作，16日在南開科大舉辦111年南投縣在地蔬食料理競賽，邀請縣內7個低碳社區參賽，環保局長李易書也當場秀了一手好廚藝，並使用在地蔬食食材，推廣「吃當地、食當季」減低碳排放的環保觀念。

包括草屯鎮新豐社區、新厝社區、碧洲社區、敦和社區；竹山鎮延正社區、竹山社區，以及埔里鎮的五十甲社區，共7個社區出席參賽，並邀請到朝陽科技大學副校長張華南、國立水里商工餐飲管理科主任洪嘉穗及南開科大餐飲管理系副主任許志滄擔任評審。

李局長表示，淨零排放目前已是全世界重點關注議題，將淨零排放觀念推廣到民衆日常生活能夠落實，是提升環境保護不可或缺的環節。

他也提到，蔬食是飲食選擇當中，對淨零排放最有幫助的一塊，選擇在地的當季食材則能減少運輸及儲藏可能造成的碳排放，希望藉由舉辦在地蔬食料理競賽，由在地的低碳社區帶頭做起，從生活的細節上落實，「吃當地、食當季」達成2050年淨零排放目標。

南開科大餐飲管理系副主任許志滄也說，民衆選用國產在地蔬果，不論是飲食或日常生活上都能減少二氧化碳排放，促進環境的保護。

111年南投縣在地蔬食料理競賽內容，包括前菜、主菜及湯品三道料理，不限制料理內容的方式，各參賽隊伍可透過結合在地食材發揮創意，地主南開科大也派出校內餐廚食藝社的學生，每隊分配1員擔任輔助的角色，希望透過競賽發揮巧思，由推廣蔬食料理進一步達成淨零排放觀念的落實。

https://www.idn.com.tw/news/news_content.aspx?catid=5&catsid=4&catdid=0&artid=20221216shin002