

《人間永續》 高峰論壇推動蔬食減碳救地球



2022 第 1 屆《人間永續》高峰論壇 蔬食減碳年會

《人間永續高峰論壇》(右圖)。素食漢堡也可以很美味(上圖)。

第一個以蔬食減碳為主題探討 ESG 的論壇，《人間永續》高峰論壇——蔬食減碳年會日前登場，從淨零生活、植物肉、蔬食減碳、綠色轉型新經濟等引入創新想法，讓減碳從「吃」開始。論壇聚焦「世界永續、產業永續、食在永續」三大主題，由實體到線上，帶領民眾從最新趨勢脈動、產業策略，甚至個人一餐低碳餐的行動，都能為地球盡一份心力，一同邁向淨零排放、創新永續的實踐之道。

「第一屆《人間永續》高峰論壇——蔬食減碳年會」由《人間福報》、社團法人中華福報生活推廣協會主辦，國際佛光會中華總會、財團法人綠色公益基金會、財團法人佛光淨土文教基金會協辦，邀請台灣永續能源研究基金會董事長簡又新、歐洲在台商務協會低碳倡議行動副主席余泳濤、資誠永續發展服務董事長李宜樺、弘陽食品董事長謝奇峯及《人間福報》永續長趙先之等人分享。參與人數跨宗教、產、官、學、實體、線上共逾兩百人與會。

簡又新以「淨零時代的新生活」為題，提出「凡走過的必留碳足跡」、「清潔能源為必走之路」等六大觀念外，更介紹各界如何從食衣住行推動永續發展，他強調：「世界變得非常快，唯思想改變、行為改變後，整個生活才會變，才能達到淨零時代。」

余泳濤從「創新永續新領域」角度出發，指出歐洲在台商務協會——低碳倡議行動以綠色能源、綠色金融等七大核心領域為主，並分享「照明節能是達成碳中和的重要手段」，以及如何透過循環照明的解決方案，包括智慧照明、3D 列印燈具，助力企業實現碳中和優勢。

李宜樺則暢談「ESG 與綠色轉型新經濟」，提出 ESG（環境保護、社會共融、和公司治理）是當今企業非懂不可的致勝關鍵字，「必須在這三個面向都需有實際作為，滿足員工、客

戶、投資人，甚至社區和社會的期待，企業才能永續發展」。

謝奇峯提出「植物肉演進循環經濟低碳飲食」的自身經驗，他表示，全球有廿六%的溫室氣體來自食品業，其中五十八%源於動物產品的製造過程，若一個人一個月不食用動物性食品，可以減少兩百八十一公斤二氧化碳排放，減少六百二十一公斤穀物飼料，「若能做到和真的肉一樣，世上就可以減少畜養這麼多動物，減少碳

【高雄美食攻略—在地美食系列之 142】

老牌阿來排骨飯品嚐簡單純粹的排骨美味



阿來排骨飯招牌商品。

排骨，迷惑眾人的味覺與視覺，看起來好像不起眼，挺薄的也不大塊，但吃了之後才會知道為什麼那麼多人都點排骨飯。不厚的肉片，外表只裹著薄粉下去油炸，有種古早味炸排骨的感覺，肉質軟嫩且香氣四溢，調味鹹

位於高雄市新興區信義國小旁小巷弄的人氣老店老牌阿來排骨飯，沒有漂亮的裝潢，只有簡單純粹美味的餐點，讓過路的旅人還有販夫走卒可以飽餐一頓，是傳統小吃的指標店家，但古早口味獨特，吃過會令人懷念的滋味。

阿來排骨飯最招牌的

甜適宜，吃起來非常潤嘴。這塊肉肉質有嚼勁，厚度嚴格說起來挺薄，但味道都有出來，肉片醃漬過再下鍋油炸，粉抹的不厚，但炸的酥酥的，外皮酥脆帶著一點黏性，單咬皮吃也覺得很酥脆，而且超下飯，不需要其它的配菜。

排骨飯的飯菜和肉是分開的，配菜有半熟狀態的荷包蛋，夾破流到白飯上會引人食慾，還有筍絲，脆口有酸度，頗開胃，而飯上的酸菜微甜且淋上少量的肉燥，只能說配菜的鹹酸甜三種元素都有。

雞腿炸的酥脆，連骨頭也可以咬碎，雞腿炸得外皮酥香，但雞腿肉質仍保有肉汁，外皮被炸得相當酥脆，灑上必備的胡椒粉，道不出的美味，咬起來還會卡滋卡滋做響。雞腿皮薄薄的很香，肉不會炸過頭，地瓜粉炸過以後完整附著，肉質扎實又香濃。

喜歡吃肉燥飯或滷肉飯的，覺得滷汁淋的不夠，點餐時可以跟老板說多淋一點，不然只是意思意思淋上去而已，飯吃起來可能有點乾；每口都吃得到滷肉以及酸菜，鹹中帶酸口感不錯。白飯煮的粒粒分明，些許的肉燥拌著大把的酸菜。

(記者/南方亮)