

## SDGs 永續教育

本單元故事透過介紹客家柿餅的製作方式，說明早期客家先民為了不浪費糧食，將盛產的柿子風乾製成柿餅，以利保存。教師可藉此帶入珍惜食物、減少剩食的相關討論，內容扣合 SDG2之內涵。

2

ZERO  
HUNGER



### 目標 2 消除飢餓

**消除飢餓、達到糧食安全、改善營養和推動永續農業。**

**重要性：**全球有 7.95 億飢餓人口，預計 2050 年將增加 20 億人口，為滿足全人類營養需求，全球糧食和農業系統必須做出變革。

#### 聯合國目標內涵

目前全球土壤、淡水、海洋、森林和生物多樣性正在迅速惡化，氣候變遷使人類賴以為生的資源帶來更多壓力。近年來乾旱和洪水等災害風險增加，導致許多仰賴土地維生的人民已經入不敷出，迫使他們遷移到城市尋找機會，造成人口外移；而糧食不安全也導致數百萬名兒童因嚴重營養不良，因而發育遲緩。基於上述原因，目前是反思種植、養殖、共享和消費糧食模式的時機。基礎產業如農業、林業、漁業和畜牧業，如果方法合適，不僅提供所有人營養的食物，並創造良好的收入，同時促進產業永續和友善環境。

#### 臺灣教育脈絡

在臺灣的教育脈絡中，食農教育與此目標最貼近。臺灣目前正在研擬食農教育基本法，透過對於飲食及農業關懷的食農教育論述，培養國民基本農業生產、農產加工、友善環境、食物選擇、飲食調理知能及實踐，藉此認識從產地到餐桌、從生產端到消費端等相關知識，培養良好飲食習慣，進而深化國民對國產農產品、飲食及農業文化的認同與支持，增進國民健康，促進農產品消費，共同維護自然生態景觀，創造農村就業機會，振興農村經濟，促進農業永續發展與創新臺灣多元價值。

#### 與課程的關聯

因早期沒有冰箱，客家先民為了不浪費資源，將秋季盛產的柿子，風乾成柿餅，利於保存及攜帶，讓食物匱乏的冬天足以溫飽。藉此透過客家文化站了解柿餅的製作過程，明白「愛物惜物、善用資源」的道理。

### 提問與反思

- 1.長期的浪費食物對環境可能會造成什麼影響？
- 2.在日常生活中，我們可以做些什麼，來降低食物的浪費？

### 生活中的行動

- 1.在學校用餐時應建立「吃多少拿多少」的觀念。
- 2.勿因促銷等原因購買過量食物，避免造成食物浪費。
- 3.盡量選購、食用當季盛產及在地種植的食材，讓糧食生產者得以維持生計。