國語日報
112年3月20日
No.529

中學生報

Youth Journal 掌握時事新知・規畫學習生涯・提升語文能力・分享心情故事

財團法人國語日報社發行
民國101年9月6日創刊
每週一出刊

董事長兼社長 孫慶國
總編輯 鄭淑華

社　址 臺北市中正區100福州街2號
網　址 http://www.mdnkids.com
意見信箱 youth@mdnkids.com

訂報(02)2341-2448
總機(02)2392-1133
零售20元

國語小舖　中學生報IG

◀畜牧業排放大量溫室氣體甲烷，其吸熱能力是二氧化碳的80倍。
▼慎選餐桌上的食物、改變飲食方式，是我們應對氣候變遷的新思維。

精采提要
玩抖音不脫序 4版
臺記者訪土耳其災區 7版
春分晝夜等長 5版

全球暖化禍源　在你我餐桌

文・圖／美聯社　編譯／張瑩　審校／Leila Edmunds

A recent study found greenhouse gas emissions from human food production and consumption could add nearly 1 degree Celsius of warming to the Earth's climate by 2100.

Food-based greenhouse gas emissions come from three major sources: meat from animals like cows, sheep and goats; dairy; and rice. Those three sources account for at least 19% each of food's contribution to a warming planet, with meat contributing the most, at 33%.

Continuing the dietary patterns of today will push the planet past the 1.5-degree-Celsius limit of warming sought under the Paris climate agreement and will approach the agreement's limit of 2 degrees Celsius.

It is imperative to change global food production and consumption. Experts have recommended eating less meat. California started a mandatory food waste recycling program in 2021 to reduce the emissions from decaying food.

最近一項研究發現，人類生產和消費食物的方式所排放的溫室氣體，到2100年左右，可能讓地球氣候升溫將近攝氏1度。

糧食為主的溫室氣體排放來自三個主要來源：牛、羊等紅肉，乳製品及稻米。根據最新的研究，這三個來源的食物對地球暖化的貢獻至少各占19%，其中紅肉的占比最大，達33%。

如果持續現今的飲食模式會導致地球暖化，升溫幅度將超過巴黎氣候協定設定的攝氏1.5度，並接近攝氏2度的極限。

改變全球食品生產和消費是當務之急。專家們建議少吃肉。而加州在2021年已開始一項強制性廚餘回收計畫，減少腐爛食物排放的溫室氣體。