

[展覽快訊] 食物大未來：下一次綠色革命

民以食為天，《國家地理》雜誌以食在未來系列報導，從海洋、土地、歷史、人文、科技等不同角度探討全球食物難題，表達我們對於全球日漸升高的食物需求問題的關注。而現在報導將走入人群化成展覽，邀請在這片土地上生活的每一位人們關心和討論與我們息息相關的糧食議題。

本展覽將以美國明尼蘇達大學環境研究所的強納森·佛利所提出的「讓世界吃飽的五個原則」為主軸，認識生物科技帶來的機會與問題帶您一同探討與思考。

關於展覽

全球面臨糧食挑戰

人口成長並不是我們需要更多食物的唯一理由。隨著世界各國日益富裕，特別是中國與印度，對肉類、蛋類、奶製品的需求也跟著提高，進而增加了生產更多穀類作物的壓力，好餵養更多的牛、豬和雞。聯合國預測，到了 2050 年時，全球人口會比現在多 20 億以上，在人口成長與更豐盛的飲食習慣雙重夾擊下，農業造成的環境挑戰只會愈來愈急迫。

讓世界吃飽的五個原則 — 凍結農業足跡

現今農地開發面積已超過地球的負荷，當務之急就是避免砍伐更多森林。現今農地開發面積已超過地球的負荷，當務之急就是避免砍伐更多森林。然而這樣開發方式卻直接造成全球各地的生態系流失，熱帶雨林也持續地以驚人的速度被夷平。



攝影：Jim Richardson ； 來源：[《國家地理》雜誌 2014 年 5 月號](#)

農牧業是人類在地球上最浩大的事

業，全球 38% 以上的不結冰土地都供農牧使用。人類活動所造成規模第二大的環境衝擊則是農業、建設、伐木和採礦所造成的土壤侵蝕。

讓世界吃飽的五個原則 — 於現有耕地增加產量

提升生產力較低的農地作物產量，尤其是在非洲、拉丁美洲和東歐，這些地區目前的生產水準與透過更好的務農方法所能獲得的產量之間存有一段「產量差距」。若能善用高科技、精確的耕作系統，加上從有機農業引進的做法，就能讓這些地區的產量增加好幾倍。



攝影: George Steinmetz ; 來源: [《國家地理》雜誌 2014 年 5 月號](#)

每台聯合收穫機每工作日可收割廣達

80 公頃的小麥，相當於三座大安森林公園。如今美國人吃的食物大多產自這類大規模的機械化農場，農人因此可以用較少的勞力獲得更大的產量。地點：美國堪薩斯州斯科特市附近的佛格摩爾農場

讓世界吃飽的五個原則—更有效地利用資源

利用科技的協助，能讓我們更有效地利用水和營養，增加「每滴水所獲作物量」。我們已經有方法可以讓傳統農業獲得高產量、同時大幅減輕對環境的衝擊。綠色革命靠的是密集使用水和以石化燃料為基底的化學物質，但這種做法無法永續。



攝影：Craig Cutler；來源：[《國家地理》雜誌 2014 年 5 月號](#)

全球暖化造成海平面逐漸上升，也導

致海岸地區遭到淹沒。圖中置於菲律賓 IRRI 水族缸中的新稻米品系名為 IR64-Sub1 的耐水淹水稻，能在水中存活兩週。這對亞洲低窪地區的窮苦農民是一大福音，這些地區每年遭洪水摧毀的稻田廣達 2000 萬公頃。

讓世界吃飽的五個原則—改變飲食結構

關於肉品，我們還有更好的選擇，就算只是從穀類飼養的牛肉改吃雞、豬或牧場養殖的牛，都能在世界各地釋出可觀的糧食量。由於開發中國家的人民才剛富裕起來，在短期的未來內不太可能減少吃肉，我們也許可以先從那些已經大量食肉的國家著手。

讓世界吃飽的五個原則—減少食物浪費

食物在進到人類肚子裡前，大約一倍的糧食無法被食用，這些食物在被食用之前就損失或浪費掉了。在富裕國家中，大部分的浪費發生在家庭、餐廳或超市。在貧窮國家，食物則往往在從農場到市場的過程中遭到損耗，原因出在不可靠的倉儲和運輸方式。已開發國家的消費者可以用一些簡單的方法來減少浪費，例如減少餐點分量、多吃剩菜，以及鼓勵自助餐廳、一般餐廳和超市建立減少浪費的措施。在所有增加可用食物的方案裡，解決浪費問題會是最有效的方法之一。

從現在開始你的每一個選擇，都攸關人類的未來。

《國家地理》雜誌邀請您，一同與我們一起關心食物議題，了解更多展覽訊息：



食物大未來
下一次綠色革命

展覽

免 費 參 觀

04.01 (五) ▶ 04.24 (日)
地點：CITYLINK 松山店一樓西側廣場 (台鐵松山車站)

04.25 (一) ▶ 05.11 (三)
地點：CITYLINK 南港店 AB 棟一樓廣場 (台鐵南港車站)

主辦單位



協辦單位



贊助單位

