

環保月報

2026 年 11 月號

環保月報

—2025 年 11 月

上人開示

上人期許大家珍惜同修同道的好因緣，守住共同的心願與方向，將這分道心一代一代傳下去；從人人的心地開始淨化，才能共同把人間的穢土轉為淨土。.....

(詳閱請點)



環保新知

- **世界素食日 餐車開向蔬福生活**
- **彭啓明倡從餐桌推淨零綠生活 籲多吃在地蔬食**
- **1.5°C「守不住了」...目前全球暖化已達 1.4°C 預估最佳情況頂多控制在 1.8°C**



慈濟充滿愛

屏東監獄現身說法分享更生經歷，告訴大家只要勇敢面對過去，重新選擇方向，人生真的能翻轉，也能活出溫暖又踏實的價值。.....(詳閱請點)

慈濟環保志工｜環保教育｜惜物造福淨心地｜證嚴上人｜人間菩提

20261010



惜物造福淨心地

Cherishing Resources and Nurturing Wisdom

環保教育惜物命

鼓掌雙手展良能

同心造福善增上

轉染為淨向菩提

環保志工善用有限的地方做好分類回收，將把環保落實在生活中。上人提到，

環保不只是整理回收物，更是一種教育，讓大家看見惜福與疼惜物命的意義。

一張紙看似微小，累積起來也能成為有分量的資源；能夠多使用一次，就多延續一分物命，也減少對環境的負擔。上人感恩環保志工多年來用行動做教育，讓環保成為慈濟特有的法門，也在付出的過程中凝聚合和互協，彼此成為同修、同行的好夥伴。

環保守護的不只是大地，也是在守護自己的慧命。上人期許大家珍惜同修同道的好因緣，守住共同的心願與方向，將這分道心一代一代傳下去；從人人的心地開始淨化，才能共同把人間的穢土轉為淨土。

慈濟環保志工｜環保教育｜惜物造福淨心地｜證嚴上人｜人間菩提

20261010

https://www.youtube.com/watch?v=pLxHyA-AyZw

回目錄

環保新知

* 世界素食日 餐車開向蔬福生活

2026.10.01 資料來源：人間福報



減少塑膠使用 純素餐車穿梭街頭、社區與國際會議，讓植物性料理成為實踐永續生活的新選擇。圖／取自

FB@aguavientowaterwind



美國 端出創意選擇 純素餐車穿梭街頭、社區與國際會議，讓植物性料理成為實踐永續生活的新選擇。圖/取自IG@the_meatless_mexican_



西班牙 餐車素食 實踐永續生活 純素餐車穿梭街頭、社區與國際會議，讓植物性料理成為實踐永續生活的新選擇。 圖/取自FB@aguavientowaterwind



素G塊。圖/取自FB@aguavientowaterwind



澳洲美食走進社區 圖/取自IG@chachasvegan



荷蘭延伸氣候倡議圖/取自IG@plantbasedtreaty



素漢堡。圖/取自FB@aguavientowaterwind

【本報綜合外電報導】今天10月1日是世界素食日，從一餐開始，吃進的不只是蔬菜，也可能是對健康、環境與土地的另一種選擇。近年全球蔬食風潮持

續發展，從街頭餐車、地方市集，到國際氣候會議，植物性飲食逐漸走出傳統框架，也讓「吃什麼」不只是滿足味蕾，更成為人與土地、環境及生活之間的連結。

不用塑膠餐盒 實踐綠色飲食

西班牙安達魯西亞有一對夫妻菲利普．哈里森．吉爾伯特（Philip Harrison Gilbert）與貝爾塔．佩雷斯（Berta Pérez），把對有機農業與植物料理的熱愛裝進一台 8 平方公尺的餐車，打造純素餐車「Agua Viento WaterWind」。兩人曾一起到印度學習有機農業，回到西班牙把自家種植的食材做成料理，打造行動餐車。

這輛藍綠色、充滿異國風情的餐車，在馬貝拉、加的斯省等地的市集與活動擺攤，菜單包括印度蔬菜煎餅、牙買加咖哩、菠蘿蜜捲與豆腐漢堡等。更特別的是，餐車裝設太陽能板供應部分能源，餐具與包材也不使用塑膠，並取得安達魯西亞有機農業委員會的「有機餐飲」認證，成為西班牙首輛取得該認證的餐車。

因為在一般墨西哥餐廳能選擇的餐點有限，美國佛羅里達州坦帕灣的純素餐車「The Meatless Mexican」老闆保羅．贊皮耶里（Paul Zampieri）乾脆自己打造菜單，將經典的墨西哥塔可（Taco）以植物性食材呈現，使用大豆捲、麵筋及洛神花等取代葷食，盡量保留熟悉的墨西哥風味。

開進國際會議 加入氣候對話

澳洲墨爾本，純素餐車更進一步走進社區。素食餐車「Cha Chas Vegan

Mexican Food Truck」由娜塔莉（Nathalie）與妮可（Nicole）共同經營，穿梭社區與各式活動，端出 100%純素料理。餐車以植物性食材打造街頭風味，希望讓純素、素食者都能安心享用，也吸引平常吃葷的人主動嘗試。

從起司通心麵到薯條，餐車將熟悉的街頭小吃改純素呈現，強調使用新鮮食材，同時降低飲食對環境的影響，讓純素料理不只停留在特定餐廳，也能直接走進社區與日常生活。

從社區再走向國際，荷蘭則有純素餐車開進氣候會議，「Plant Based Treaty」團隊於 2026 年 6 月將餐車開往德國波昂氣候會議，6 月 9 日停在世界會議中心外，免費提供純素熱狗給與會代表，吸引大批人排隊。

不只把餐點送到會場外，團隊成員也進入會議場域，與各國代表、城市官員、學者及非政府組織交流，討論如何將植物性飲食與糧食系統納入氣候政策。

餐車沿著街道前進，從農場帶來的蔬果變成一份份料理，也把植物性飲食帶進不同城市的人群。有人在市集排隊，有人在社區活動品嘗，也有人在氣候會議外拿起一份純素熱狗。不同國家的做法雖然各異，卻都讓「吃什麼」與健康、環境及永續生活產生更多連結。

https://www.merit-times.com.tw/NewsPage.aspx?unid=943487

回目錄

* 彭啓明倡從餐桌推淨零綠生活　籲多吃在地蔬食

2026/10/1 18:51（10/1 20:51 更新）資料來源：中央通訊社



環境部長彭啓明（圖）1 日在台北出席「純植健康 X 永續未來」講座並發表演說。他指出，台灣正走在 2050 淨零排放路徑上，鼓勵民眾從選擇蔬食開始，除了健康、低碳外，也有助於廚餘減量。中央社記者張雄風攝　115 年 10 月 1 日

（中央社記者張雄風台北 1 日電）環境部長彭啓明今天表示，台灣正走在 2050 淨零的道路上，鼓勵民眾從選擇蔬食開始，除了健康、低碳外，也能

有助於廚餘減量，更期盼翻轉飲食觀念，達「平常吃素、初一十五吃肉」。彭啓明今天出席「純植健康 X 永續未來」講座並演講。他引用聯合國政府間氣候變遷專門委員會（IPCC）的第 6 次評估報告（AR6），當中倡導選用在地、當季食材。相比肉品進口及畜牧業衍生問題，蔬食烹調快速、碳足跡更低且有助農業韌性。

彭啓明表示，台灣正走在 2050 淨零的道路上，這裡面關鍵就是能源轉型、產業減碳，還要擴大民間的綠生活，讓飲食成為日常的減碳運動，從餐桌開始，小小的選擇就可以有大大的改變，蔬食的烹煮相較肉品，高溫煎、炒、炸等情況都少很多，烹煮油煙、燃燒行為、通風不良問題也能改善。

彭啓明指出，在地農業能讓蔬菜更新鮮、更健康、更低碳、更有韌性，而且更多元。一來是台灣肉類進口比例很高，二來是畜牧豬糞尿如果不處理直接沖到河川，對水環境及生態造成污染衝擊。

彭啓明並引用農業部統計，台灣人一年吃掉約 86.8 公斤的肉，吃米的量只有 42.4 公斤，肉是米的 2 倍以上；但肉類飼料需要進口玉米、大豆，國際糧價一有風吹草動就會反映到餐桌上。

彭啓明也認為，「初一十五吃素是沒有用的」，應該相反成「平常吃素、初一十五吃肉」，希望大家把資源放在真正的減碳行動上，盼蔬食成為日常的習慣。（編輯：龍柏安）1151001

彭啓明倡從餐桌推淨零綠生活　籲多吃在地蔬食

https://www.cna.com.tw/news/ahel/202610010322.aspx

＊ 1.5°C「守不住了」...目前全球暖化已達 1.4°C 預估最佳情況頂多控制在 1.8°C

2026/09/05 經濟日報 葉亭均



聯合國最新氣候報告警告，全球暖化程度在幾年內，可能會超越比工業化前平均氣溫水準高 1.5°C 的幅度。 圖 / 美聯社

AI 摘要

文章摘要整理：

聯合國最新報告指出，全球暖化在幾年內很可能突破 1.5°C，未來氣候目標將轉向超標後再回降，並仰賴減排與碳移除技術。

自各國於 2015 年簽署「巴黎協定」以來，聯合國一直定期公布報告，揭露全球將暖化程度控制在比工業化前平均氣溫水準高攝氏 1.5 度(1.5°C)之內的進展。但最新的報告宣告這一時代即將結束，因為全球氣溫上升程度很可能在未來幾年內突破 1.5°C。

根據 2 日公布的報告，全球暖化程度在幾年內可能超越 1.5°C，即使在最佳情況下，也只能把氣溫最高升幅限制在大約 1.8°C 的水準，而按照目前各國的政策，暖化峰值可能高達約 2.6°C。（目前全球長期暖化程度約為 1.4°C，短期內偶爾會出現超過這一水準的升溫。）

由於暖化程度勢必「超標」，那麼氣候目標就必須轉變為「超標、達到高峰值、下降」，也就是讓氣候變遷的趨勢逆轉，理想情況是在本世紀結束前實現。

南非夸祖魯-納塔爾大學榮譽教授、聯合國環境規劃署報告《限制超標》共同作者羅伯茲表示，「我們正處於一個非常關鍵的時刻。各國的雄心程度將真正決定暖化超標的狀態究竟會持續數十年，還是持續數千年。」這份報告直接以全球暖化程度突破 1.5°C 為前提，並提出如何重新回到 1.5°C 以下的路徑。

要降低地球的氣溫，首先必須迅速減少來自化石燃料的溫室氣體排放，同時還必須從大氣中移除二氧化碳，包括透過像是重新造林自然方式或直接從空氣中進行碳捕捉等科技方式。

慈濟充滿愛

【慈濟充滿愛】幸好有人接住 - 吳紹民



深陷毒癮 30 年七度入獄的吳紹民，過去是人人避之惟恐不及的毒蟲，只會伸手索取，在父母與哥哥接連離世後，覺得自己什麼都沒有了，對人生失去希望，心裡只剩下恐懼與痛，直到在監獄遇見慈濟關懷團隊，聽到一句「想自己翻轉人生的，出來找我們」，讓他第一次相信自己或許還有重新來過的機會。

出獄後，在慈濟志工高惟碘的陪伴與接納下，他開始戒毒、吃素，並到花蓮重新生活，跟著志工去環保站做資源回收，努力學習工作技能，透過勞動與付出，終於領到了人生第一份薪水，也慢慢找回被尊重、被信任的感覺。

相信人生沒有回頭路，他要憑藉自己的雙手，改寫人生劇本，選擇從「手心向

上」轉變為「手心向下」布施，改往修來，走一條感恩的路。如今他不只受證為慈濟志工，又自掏腰包委託志工寄送素食會客菜回監獄鼓勵受刑人，更重回屏東監獄現身說法分享更生經歷，告訴大家只要勇敢面對過去，重新選擇方向，人生真的能翻轉，也能活出溫暖又踏實的價值。

這一路走來，他慶幸自己幸好有人接住，才能讓他的人生從荒唐歲月中醒悟，為自己活出充實的人生，做一個有用與自度度人的人。

吳紹民如何翻轉人生？

請收看【慈濟充滿愛】幸好有人接住 - 吳紹民 20260908

https://www.youtube.com/watch?v=ft_4pWNnMNk