



第34个世界粮食日主题

家庭农业——供养世界 关爱地球

“节约一粒粮 我们在行动”倡议书

全市广大市民:

“国以民为本,民以食为天,食以粮为先”。新时期,我国以占世界7%左右的耕地,养活了占世界20%多的人口,取得了举世瞩目的成就。但同时我们也看到,粮食浪费现象依然普遍存在。保障国家粮食安全,建设文明和谐社会需要我们每个人自觉承担起“厉行节约,反对浪费”的社会责任,弘扬中华民族勤俭节约的优良传统。

在第34个世界粮食日和爱粮节粮活动周来临之际,市粮食局积极响应国家粮食局、农业部、共青团中央、全国妇联的号召,以“家庭农业——供养世界 关爱地球”和“节约一粒粮 我们在行动”为主题,开

展形式多样的宣传活动。在此,我们向全市各类粮食企业和广大社会粮食经营者、消费者发出以下倡议:

一、争做爱粮节粮的倡导者。厉行节约、反对浪费,是我们民族的传统,更是时代发展的要求。我们要以高度的责任感和紧迫感,学习“节粮爱粮”知识,反对讲排场、摆阔气、搞攀比,以节约为荣,浪费为耻,弘扬勤俭节约的传统美德,树立爱粮节粮的新风尚。

二、争做爱粮节粮的践行者。从我做起,从小事做起,从一日三餐做起,适量定餐,避免剩餐,合理消费;到食堂饭店就餐,打包剩余饭菜,以“光盘”为荣,以

“剩饭”为耻,坚持“餐餐不剩、年年有余”,争做爱粮节粮的表率 and 楷模。

三、争做爱粮节粮的监督者。积极监督身边的亲人和朋友,发现浪费粮食的现象,不能装聋作哑、视而不见,既要有勇气又要有方法,及时对他们劝导和制止,进而影响和带动社会各界加入到爱粮节粮的行动中来。

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”让我们积极行动起来,凝心聚力,爱惜粮食,杜绝浪费,合力建设节约型社会,为实现兴化转型升级的宏伟蓝图和中华民族伟大复兴的“中国梦”贡献力量!

兴化市粮食局
2014年10月15日

世界粮食日的由来和宗旨

1972年,由于连续两年气候异常造成的世界性粮食歉收,加上苏联大量抢购谷物,出现了世界性粮食危机。联合国粮农组织于1973年和1974年相继召开了第一次和第二次粮食会议,以唤起世界,特别是第三世界注意粮食及农业生产问题。但是,问题并没有得到解决,世界粮食形势更趋严重。关于“世界粮食日”的决议正是在这种背景下做出的。

1979年,联合国粮食及农业组织(粮农组织)第20届大会决定从1981年起,把每年的10月16日定为世界粮食日,旨在促进人们重视粮食生产,鼓励发展中国家开展经济和技术合作,增强公众对于世界饥饿问题的了解,促进发达国家向发展中国家转让技术等。选定10月16日作为世界粮食日,是因为联合国粮农组织创建于1945年10月16日。联合国粮农组织在关于世界粮食日的决议中要求,各国政府在每年10月16日要组织举办各种多样、生动活泼的庆祝活动。

“世界粮食日”活动遵循以下宗旨:

促进人们重视农业粮食生产,为此激励国家、双边、多边及非政府各方作出努力;鼓励发展中国家开展经济和技术合作;鼓励农村人民,尤其是妇女和最不利群体参与影响其生活条件的决定和活动;增强公众对于世界饥饿问题的意识;促进向发展中国家转让技术;加强国际和国家对战胜饥饿、营养不良和贫困的声援,关注粮食和农业发展方面的成就。

爱粮节粮的八个好习惯

节约粮食,从我做起,从身边做起,从现在做起,养成良好的节粮习惯:

- 1.在餐馆用餐时点菜要适量,不攀比不摆阔气,乱点一气造成浪费;如果有剩余,应该打包带回家。
- 2.每天买菜前订好食谱,合理搭配膳食,新鲜蔬菜当天买当天吃,防止久放变质,造成餐前浪费。
- 3.平时做饭做菜要适量,做多少吃多少,吃多少盛多少。
- 4.做节约宣传员,向家人、亲戚、朋友宣传浪费粮食的长远后果,传授基本的节粮措施,引导他们把爱粮节粮变为自觉行动。
- 5.剩饭巧加工,剩米饭熬粥、炒饭、做菜泡饭,剩面条炒着吃,剩馒头切片煎、炸剩鱼汤、排骨汤下面条也是美味……
- 6.记性不好的朋友要及时清理冰箱,吃剩的饭菜要尽快吃完;其它食品要定期查看保质期,防止因主观遗忘造成食品存放过期变质。
- 7.养成吃饭不挑食、不偏食的习惯,既实现了营养均衡,也减少了浪费。
- 8.积极监督身边的亲人和朋友,及时劝导制止浪费粮食的行为。

粮食安全形势不容乐观

世界粮食的生产、分配和销售是一个全球性的社会经济问题。粮农组织最新报告显示,目前,全球仍有8.7亿人口面临饥饿威胁,占全球人口八分之一。虽然较2009年的10.2亿有所下降,但各国及不同地区在实现联合国确定的到2015年全球饥饿人口减半的目标方面,进展参差不齐,许多国家甚至可能无法实现这个目标。

随着人口增长,到2050年,全球粮食需求将比当前增长60%。由于耕地资源减少、气候灾害频发、国际油价飙升带动粮价上行等因素冲击,保障全球粮食生产安全的任务仍任重道远。

据农业部统计,目前我国粮食产后损失率约为10%,每年粮食损失量约为500亿斤,折算成经济损失,达3000亿元以上,相当于1亿多亩耕地的投入和产出被浪费掉。

据海关统计,2013年我国出口粮食(包括谷物及谷物粉、豆类、淀粉块茎及薯类)2431万吨,比上年(下同)减少12.1%。同期,我国进口粮食86452万吨,增加7.7%。2013年我国粮食净进口量为84021万吨,增加8.4%。由此可见,我国目前粮食产需仍处于紧平衡状态,随着饲料用粮的逐步增长、城乡结构逐年变化、人口增长、自然灾害等因素影响,我国的粮食安全形势仍然十分严峻。

古人论粮

《礼记·王制》提出:“国家无九年之蓄,曰不足;无六年之蓄,曰急;无三年之蓄,曰国非其国也”;

《管子》认为:“不生粟之国亡,粟生而死者霸,粟生而不死者王”;

李悝在《汉书·食货志》指出:“余甚贵伤民,甚贱伤农;民伤则离散,农伤则国贫”;

贾谊在《论积储疏》中认为粮食储备是“天下之大命”;

晁错在《论贵粟疏》中提出“贵五谷而贱金玉”的主张,说:“粟者,王者大用,政之本务”;

《范氏·计然》中说:“五谷者,万民之命,国之重宝”;

《齐民要术》中说:“洪范八政,食为政首”。



省委常委、副省长徐鸣来兴调研危旧粮库改造工作。

爱粮节粮小知识

1.家庭中如何保存大米?

家庭用米缸储藏大米时,先将容器充分干燥,再装进大米,盖好盖。量小时可用可乐瓶装,放在干燥、通风处,避免高温、光照。大米久存易劣变,劣变大米色泽变暗,香味消失,出现糠酸味,酸度增加,米饭黏性下降,煮稀饭不稠汤,食用品质降低。家庭一次性购买大米不要过多,特别是在夏季。如果购买的是绝氧包装大米,开袋后要尽快食用。

2.油瓶放得不要离热源太近

食用油脂氧化速率随温度的升高而变化。在温度高于60℃时,氧化速率显著增加。因此,我们在用完油瓶后,要尽可能远离火炉、暖气等高温热源。

3.高温夏季油脂的存储更要小心

夏天温度比较高不利于油脂的存放。第一,注意不要在夏天买多余的油,尽量买小包装油。第二,亚麻籽油、红花籽油、葵花籽油等不饱和度比较高的油不仅要避光,同时对已开过口的最好存放在冰箱中。对开封的油品更要注意存储条件。

4.常吃精制精米好吗?

稻谷一般含有18%~20%的稻壳、1.2%~1.5%的果皮和种皮、4%~6%的糊粉层、2%~3.5%的胚和66%~70%的胚乳,除了

淀粉以外,稻谷中60%以上的营养素大部分都集中在胚和皮层中。有些厂家生产过度加工的糯米来取悦消费者,就要加大碾米机的压力、增加抛光的次数,如此加工的糯米,其皮层、糊粉层和胚都会被除净,米中固有的脂肪、蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等天然营养成分全部会被碾光。造成精白米的维生素B会比糙米减少60%以上,赖氨酸、苏氨酸也大量减少。如果长期常食用这样过度加工的糯米,又没有足够的副食品补充,就会造成B族维生素缺乏,易患脚气病、神经炎、唇炎、角膜炎等病症,不利于人们的身体健康。

5.不同人群选择吃什么粗粮好?

专家建议要根据自己的体质选择粗粮,比如血糖高、血脂高和肥胖的人适合吃燕麦、燕麦和豆类;贫血的人适合吃小米和糯米,有利于补铁;肠胃不好的人可以用小米煮粥,有健胃和中的作用;体质较热的人宜多吃绿豆,绿豆味甘性寒,有中和解毒和清凉解渴的作用等。另外,由于粗粮大多含有较多的纤维素,一般来说多吃一倍的纤维素,需要多喝一倍的水,才能保证肠胃的正常消化,所以吃了粗粮要注意适当多补充一些水分,在饭后1小时饮用最好。