

数年前推出可持续计划 新大“园丁”园艺比赛再摘金

新大自2015年推出SMU GROW可持续计划，通过校园园艺和其他宣导工作，希望提倡永续生活，打造绿色社区。今年，新大再凭此计划获得“锦簇社区”比赛的金奖。



胡洁梅 报道
ohkm@sph.com.sg

每逢星期五，新加坡管理大学的餐厅B3都会举办“拯救丑食物”市集，销售卖相不佳但仍可下肚的“丑食物”，旨在减少食物垃圾。

这家餐厅的部分食材更是取自新大校园里的“农地”。它也鼓励大学社群捐出不需要的杯子和罐子，让餐厅循环使用。

新大自2015年推出SMU GROW可持续计划，通过校园园艺和其他宣导工作，希望提倡永续生活，打造绿色社区。不论是学生、教职员、餐饮业者或者校友，校方要发动全体上下响应绿色运动。

今年，新大第二次凭这项可持续计划获得“锦簇社区”（Community in Bloom）比赛的金奖。负责SMU GROW计划的卓翠芳受访时说：“推行计划的目的是教育学校社群环境可持续的重要，让都市人对食物来源有更强的意识，珍惜大自然。”

新大在校园开辟的种植园地靠近会计学院，种过迷迭香、罗勒（basil）、优遁草（snake grass）、木瓜等，由学生照料。大学也应用科技设计装置来监督植物的健康，在植物缺水等情况



卓翠芳（右）希望通过园艺和其他活动鼓励校方全体响应绿色运动，学生宋杰美（左起）、蔡恺芸、柯秋娟也积极参与，为打造可持续环境献力。（陈福洲摄）

时，发电邮通知。

请教园艺达人开辟种植园

蔡恺芸（21岁）是首批学生“园丁”的一员，每周与组员打理园地，为植物浇水、修剪枝叶。他们当初请教本地草药和园艺达人陈廷森，对方乐意指导并给了他们一些草药种子。

蔡恺芸说：“我的外公也是园艺爱好者，帮他照顾植物时发现当中乐趣，这也是一种促进跨代交流的方式。除了园艺，我们也为学生和教职员办园艺工作坊、曾邀请Uncle Tan（陈廷森）来分享不同草药的益处。访客来学校参观时，我们也会向他们介绍园地。有时旅客经过，看到我们在工作，会好奇地询问。我很高兴能参与打造这片园地。”

另一名学生柯秋娟（25岁）

对在都市能栽种出什么植物感到好奇，今年加入园丁行列。过去几个月，她有好些新鲜的体验。例如在下雨过后，帮忙去除依附在植物的数十只蜗牛，并把它们带到附近的福康宁山，“回归”大自然。

她坦言，有时有人把垃圾乱丢在园地，他们就得帮忙清理。她认为，本地在推动环保文化方面还有推进的空间，因此想尽自己的一份力。

大二生宋杰美（20岁）所属的学生组织则负责推广减少食物浪费的讯息，这也配合SMU GROW计划的工作。她说，曾到迎新活动收集吃剩的食物，发现浪费的食物不少。该组织也将对食物浪费的情况做调查，为校方提出一些建议。

在校园里收集的厨余会通过

机器转为肥料，供园地使用。接下来，校方也将与校友设立的企业合作，利用水果皮渣制造肥料。

校内餐厅与校友合作卖丑食

新大也非常支持校友推广的环保事业。餐厅B3的合作对象TreeDots的几名创办人是新大校友，这个企业收集外形不达标的肉类、海鲜、蔬菜、水果等，销售给餐饮业者。

B3主厨多恩说，餐厅决定支持他们，利用“丑食物”创造美食，或将卖不出的水果制成果酱，每周也摆市集售卖这类食材给学校成员与公众。“重点不在于赚钱，而是借由这样的平台教育公众减少浪费。”餐厅也不再使用即丢杯，而是鼓励人们捐出不需要的杯子，并且在餐厅内售卖校友推出的再循环产品。