

# 法餐厨师 弃煮当‘昆虫农夫’

## 1吨厨余 1天化肥料

林佳敏 报道/摄影 limkamin@sph.com.sg

法餐厨师放下厨具养昆虫，能在一天内把一吨的厨余化为肥料，减少食物浪费和环境污染，他相信也是本地唯一的昆虫农夫！

这名养殖黑水虻（Black Soldier Fly）的昆虫农夫是黄佳权（29岁）。

他在位于女皇镇一带的惹兰本查拉“农民”（Citizen Farm@Jalan Penjara）农场内，设有专属的昆虫养殖区。

### 养殖黑水虻 循环食物垃圾

黄佳权受访时表示，他希望透过养殖黑水虻把食物垃圾转化成肥料和动物饲料等，并通过这个环保方式再循环食物垃圾，减少资源的浪费。

原是一名法国餐厅厨师的黄佳权表示，他发现餐饮业丢弃大量的食材，因此对食物浪费所导致的厨余问题感兴趣，激起他找寻不同的解决方案。

黄佳权说，黑水虻的幼虫对食物不挑剔，每天能吃掉大量厨余，将颜色鲜亮的水果厨余，转化为深褐色的肥料。

他表示，黑水虻的幼虫不需要很大的生长空间。黑水虻的寿命只有短短的四十天，但繁殖地非常快。在交配后，黑水虻可产下500颗至800颗卵。

黄佳权披露，去年的高峰期，他一度养殖多达30公斤的黑水虻幼虫。由于即将扩大昆虫养殖区并搬至临时的地段，目前仅剩下一至两公斤的黑水虻幼虫。

“在完成搬迁后，我们可养殖多达100公斤的幼虫，预计每天可转化一吨至两吨的厨余，成为大约300公斤的肥料，大量减少资源的浪费。”



化动物饲料，减少食物浪费和环境污染。  
昆虫农夫黄佳权利用黑水虻幼虫把食物垃圾转



### 或可提取精华 制药或美容品

黄佳权表示，未来正计划可售卖肥料，或是在处理黑水虻后，提取精华再制作成药品或是美容产品，以及直接售卖昆虫等。

他表示，日后他或许也可提供解决厨余问题等服务，减少食物浪费和环境污染。

他认为，黑水虻的用处多，经黑水虻幼虫处理食物垃圾可避免温室气体的释放，有助于对抗气候变化。

▲黑水虻幼虫不需要很大的空间，可以在大箱子内养殖，随后当幼虫进入蛹阶段时，它们会自动爬出箱子。