

原鄉富足的密碼 小米



歷經2年的努力，目前已成功繁殖更新了163個小米品系。
圖片來源：慈心有機農業基金會。

羅英妃¹ 林上湖¹ 蘇士閔¹ 馮雅智¹ 邱燕欣¹
廖宜倫¹ 張定霖¹

摘要

農業部種苗改良繁殖場（簡稱種苗場）為推動原鄉部落作物永續利用，與慈心基金會及部落夥伴建立了小米保種的標準保存體系，實現「種子留在部落」。小米擁有不同用途、穗色及穗型的種原，是寶島臺灣珍藏的瑰寶，亦是原鄉富足的密碼。隨著人們飲食結構與消費習慣的轉變，小米作為搭配飲食及多元加工之小米食品越來越受到消費者的青睞，成為熱門的發展方向。

As part of the effort to promote the sustainable utilization of crops in the indigenous tribes, the Taiwan Seed Improvement and Propagation Station, under the Ministry of Agriculture, has established a standard system for preserving millet seeds in collaboration with the Tse-Xin Organic Agriculture Foundation and tribal partners. Millet, with its diverse uses and unique ear color and type, is a treasure cherished on the island of Taiwan and serves as a symbol of abundance in the tribal areas. With changing dietary patterns and consumption habits, millet, as a versatile ingredient for processed food products, is increasingly favored by consumers.

| 註1：農業部種苗改良繁殖場。

一、前言

為推動原鄉部落作物永續利用，種苗場與臺灣非營利組織——慈心有機農業基金會合作建立原鄉小米種原保存體系，一路走來近3年的時間，與原鄉的夥伴一起建立各地小米品系性狀調查及提升種子品質與發芽率，同時也建立了小米保種的標準作業流程及保存體系。如果部落有種原繁殖及保種需求，可以尋求種苗場協助，種苗場提供了一個完善種子的種原保存機制——真正實現「種子留在部落」的體系，並盤點出部落小米的傳統美食及其加值應用的現況，希望透過團隊的力量加速小米種原的保存，增加未來更多新的加值利用。

二、推動原鄉部落小米種原保存及文化永續傳承

氣候變遷影響作物生產，全球糧食安全成為國際關注的焦點。根據聯合國的分析，小米能夠在乾旱嚴苛環境下生長。當其他穀物收成不佳時，小米有機會可以成為當地的主要糧食，也是重建糧食供應系統的關鍵作物之一，聯合國也將2023年（112年）定為國際小米年，希望喚醒各國對小米的重視、研究和保存利用。然而，在現代農業發展過程中，小米的栽培大多被其他作物取代。即使在原住民部落中，曾為傳統主食的小米也

逐漸消失。近年來，在臺灣原鄉產業、學術單位和農研機構共同發起了一系列小米種原保存行動，和原鄉部落的有志之士一起搶救小米種原與文化，以實現小米文化的永續傳承。

三、以現代的種子技術，實現「種子留在部落」的保種體系

112年5月，種苗場和慈心有機農業基金會邀請原鄉部落族人參加小米保種觀摩分享會，對於在種苗場經保種體系所生產的小米種子予以認同與肯定，後續已將80%的小米種子回歸部落。部落族人將品質優良種子帶回部落繼續種植。而20%的小米種子將存放在種苗場（異地保存）的專業倉儲環境中，並在部落需要時回歸給部落。活動結束後，更多原鄉部落族人透過慈心有機農業基金會將部落傳承的小米種原交給種苗場，希望通過



農業櫥窗主題：原鄉富足的密碼——小米。

團隊合作，能夠世代保護珍貴的小米種原。

四、運用80/20法則——種原回歸部落／異地備份保存

110~112年期間，慈心有機農業基金會共收集了205個花蓮、臺東、屏東等原鄉部落的小米品系，並將小米種子交給種苗場，透過種苗場在技術面，如種子品質檢查、種原保存體系、病蟲害防治及種子調製；及資源共享面，如異地保存與倉儲寄倉等的量能，提供部落專業留種之技術，並交流種原保存之經驗，進而建構完善的經濟種原分享機制，讓原鄉小米種原多樣性及傳統文化得以永續傳承發展。歷經2年的努力，除了已經喪失活力而無法恢復的種原外，目前已成功繁殖更新了163個小米品

系，並調查和確立這些品系的重要農藝特性，透過建立保種體系和分享機制，讓小米種原的多樣性能夠永續傳承。

五、部落富足的密碼，小米加值應用

原鄉小米加工技術少，產業化程度較低，消費方式仍以原鄉部落傳統食物及小米粥為主。小米的主要加工方式是脫殼、碾米等方法除去穀子的種皮，加工成包裝小米，再做成各樣的傳統食物，此為部落族人主要食用和產品型態，隨著人們飲食結構與消費習慣的轉變，小米作為飲食搭配的載體，越來越受到消費者的青睞。除了傳統食物等吃法外，開發新一代機能型小米食品成為熱門的研究方向。以下介紹小米在部落食材及加工應用的品項：



1. 種苗場舉開小米保種觀摩分享會，得到原鄉部落族人認同與肯定。

圖片來源：慈心有機農業基金會。



2. 小米粽（吉拿富）是最常見的部落美食。

1. 小米甜甜圈、小米冰淇淋、紅潤小米飲及小米辣椒醬等產品，展現原鄉小米的特色。
2. 種苗場嘗試研發部落手作體驗之療癒產品。



(一) 原鄉部落傳統食物

小米粽（吉拿富）、小米阿拜、小米醃肉、小米飯及小米粥等，都是來自部落的傳統美食。小米粽是以假酸漿葉包覆小米、豬肉及芋頭粉等，再用月桃葉包覆後一起蒸煮，帶有月桃香氣，是最常見的部落美食。

(二) 小米加工品

包裝小米，是目前部落族人最大宗的產品型態；另釀製成小米露、小米酒及加工成小米麻糬，是在部落旅遊常見的伴手禮產品。部落族人亦開發出小米甜甜圈、小米石頭泡芙及小米冰淇淋等產品，打開小米多樣化發展的契機。慈心有機農業基金會會在部落輔導種植有機耕作的小米並收購小米，開發出小米結合紅豆的紅潤小米飲產品。另外，桃園市復興區之部落以小米結合辣椒，開發出在地的特色辣椒醬，並且供不應求。故小米與部落在地食材結合，可激盪開發出不同的產品。

(三) 小米裝飾及療癒產品

為因應部落文化體驗及生態旅遊的蓬勃發展，小米除了食用

用途外，亦可開發出結合文化的傳統花穗飾品及花環頭飾等裝飾產品。種苗場以部落之豐富的種原多樣性，嘗試研發出部落手作體驗之療癒產品如小米花束、小米捧花、小米療癒瓶、聖誕小米花環及吊飾等，並在112年12月之醫療展推廣展示，可供部落開發及運用。

六、結語

小米在原鄉部落的農業活動、宗教祭儀及文化傳承等各層面有著舉足輕重的角色，小米具有抗、耐逆境、節水抗旱及適地適種的特色，亦是提供綠色生態及有機栽培的重要種原材料。為避免種原流失，原鄉的小米種原保存刻不容緩，經過努力，也已建立了可以落實種原留在部落的體系。在面對未知的氣候變遷及挑戰，小米種原多樣性及豐富度對因應氣候變遷更有其重大意義。期望在臺灣原鄉部落、學術單位和農研機構共同合作下，啟動小米多元化的研發與應用，有助於部落種原保存、友善生產環境、食農教育、文化體驗及加值應用，達到提升部落經濟及文化永續傳承之目標。