

滄海一粟

—話小米在台東縣的輔導推廣情形

台東縣政府農業局農務課/戴聰敏

『粟』是什麼？依據國語辭典的解釋是這樣的：『穀類的植物，穗小、芒短、實黃、粒細，通稱為小米』，且顧名思義，由於粟是穀類中顆粒最小者之一，可說是名符其實的小『米』，故因一粟係甚為渺小，而被比喻為：『滄海一粟』。

小米是原住民同胞的最愛

要知道小米的原貌嗎？如果您曾參與過早已嚮譽中外，來自東台灣原住民部落中，一年一度熱鬧登場的『豐年祭』慶典後，除了對那種充滿了原始宗教與民俗色彩，也展現力與美的活種留下了深刻又美好的印象外，在這個熱鬧喧騰之際，您可能就會被這種外觀一串串金黃色，類似小珍珠似的，而通稱為『小米』的一年生禾本科『粟』屬植物所吸引，這是祭典儀式中不可或缺的『主角』，且以小米作為炊飯、煮粥、製飴的點心，及所釀製的小米酒、小米露，更為族人所共飲，藉以表達對貴賓們的歡迎熱忱，及部落族群間表示和平相處不可欠缺的『催化劑』。其實論及小米與豐年祭還有一段淵源頗深的關係，如依據相關文獻所載原住民耆老相傳的說法，如：『小米是一種很「精靈」的植物，同時也是一種很「麻煩」的農作物，因此收割小米就產生了許多的禁忌』；又認為：『小米收成的好壞，不在於人為

的栽培技術，而在於各種祭典執行的好壞，因此在小米入倉作業完畢之後，部落就會舉行綜合性的祭儀慶典活動，以感謝神靈的恩惠，及防杜不幸情事發生』，這就是日後蛻變成豐年祭的一段典故，也由此可以瞭解小米與原住民同胞早期生活之間，有極為密切的關係。

一路繁華露盡的滄桑事

在本省小米的栽培歷史甚久，早在日據時代就有種植調查的紀錄資料，依據『台灣農業年報』的統計成果來看，如民國28年全台灣地區栽培面積為1,647公頃，每公頃平均收穫量642公斤，而光復後由於社會安定，政府注重農業的發展，使小米的推廣面積一下子遞增4倍之多，如到了民國41年，栽培面積就有6,736公頃，每公頃平均收穫量提高至856公斤，綜觀從台灣光復之初的民國35年起至60年初，小米的推廣面積始終都維持在5、6千公頃左右，這可說是小米的『繁華年代』。嗣後可能是小米的對抗作物漸次增多，也由於工商業漸次發達，農村勞力的外移，尤其是山地部落尤為嚴重；且因早期作為養鳥飼料的小米，因養鳥業的式微，需求量不多等因素，而紛紛廢耕情形下，導致小米栽培面積大幅銳減，如台東縣就從將近2千公頃栽培面積的高峰，遽降到民國79

年僅89公頃最谷底的情況，雖還不致於淪為『瀕臨絕種』的地步，但卻可以因『物以稀為貴』的情形，得稱之『稀有作物』，僅僅是為了每年豐年祭祭品的需要，以自給自足的方式，少量種植，至栽培地點大多僅集中於大武、太麻里、海端、達仁及金峰等鄉之原住民同胞部落附近。

鹹魚翻身的小米， 是誤打誤撞下的傑作？

俗云：『萬事起頭難』，對於向來在食品世界裡，甚少著墨幾無研究數據及研發資料可供參研的小米產業，也從未過商品化的小米，為什麼台東縣真大膽會選定小米來發展？台東縣『關山小米』為什麼能『敗部復活』？為什麼能『天蠶再變』？又為什麼能『異軍突起』？也許一連串的『為什麼』探討聲中，已引起您對小米的興趣，如把台東縣小米產業從無到有，從早期到目前，及一些輔導發展過程作一番介紹，相信從這些點滴情形中，能帶給您對於小米有更進一步的認識。『阮農會服務的海端鄉轄區內，有很多布農族原住民同胞都有種植小米的經驗，但農會以前卻很少過問小米的推廣，直到民國77年當時，為開發「關山良質米」的發展潛力，



關山鎮農會劉源利秘書，強力推銷香醇可口的「小米露」

曾試圖想出將小米摻入良質米中一起煮食的方式，雖然這個試驗後來並無成功，但因而使阮農會激起對小米輔導的意願』，這是升任該會秘書職務不久的劉秘書對於『關山小米』推動的幹勁及使命感，論功行賞應是第一人。據瞭解劉秘書由於30幾年長期浸淫於農業推廣領域，因此養成一付觀察敏銳、膽大心細，又能深入分析產銷狀況的『眼、耳、鼻、舌、心』五到俱全的農業專家。雖然劉秘書很客氣的表示：『鹹魚翻身的小米發展至今，還談不上什麼大成就，說真的最感謝的是我的長官及各界支持協助，使「關山小米」能持續穩定成長』。

小米是天生麗質難自棄

從相關農業資料報導，及多位參與小米產業推廣的專家所提及，小米的推廣及研發工作，確實是經過相關人員多年來的『腦力激盪』結果，這是有相當的研究及評估，此即所謂『工欲善其事，必先利其器』的傳統格言宗旨。當時台東縣對於小米產業開發的構想是這樣的：

(一)小米是台東縣主要農特產之一，境內原住民同胞中包含布農族、排灣族及魯凱族等，都有豐富的栽培經驗，種源不虞匱乏，因此指導工作較為省事，農友也能容易進入狀況。



小米通常種植於緩山坡地上，種植時期集中於春季(背景的蒼翠林木為海端鄉轄內中央山脈)



採收小米是原住民同胞一大盛事，左隣右舍的族人都會主動來幫忙

解台東縣各界近年來努力的成果：

(一)育成小米新品種台東7號，因其共有早熟、矮生、密穗、抗倒伏、質優等特性，尤其是以良好的米質及食味、脫粒率高及籽粒飽滿為其特色，頗值得推薦農民換種栽培。

(二)研發小米脫粒脫穀機，指導農友將小米穗以人工手持投入進料口，再利用鏈擊方式脫粒脫穀，因其脫粒率高達98%以上，工作量每小時200公斤，效率為人工作業之10倍，可大幅降低生產成本及勞力，是突破推廣瓶頸克服困難的一大功臣。

(三)組織生產班隊，於適當農時辦理栽培管理講習會、成果觀摩會，藉供農民觀摩倣效，並補助農民及班隊購置小米脫粒脫穀機、動力高壓噴霧機，及更新鋪設引水管線、興建蓄水池補助農業生產資材等，以維持地力，提高產量及品質。

(四)輔導關山鎮農會提供優良小米種子給農民種植，以掌握品質，且實施小米契作保價收購措施，按每公斤價格35元支付，比較政府未輔導前之市價每公斤15~20元，高出甚多，已能有效確保農民收益，防止中間剝削，故全縣推廣栽培面積能從民國79年僅89公頃的谷底，再翻身恢復至84年的150公頃。

(五)為增加小米產品附加價值，輔導關山鎮農會開發以現代化之包裝與加工技術，經陸續補助添購加工研製小米產品用的各項機械設備，如全台灣地區首部以用於精選小米不良品之小米色彩選別機一部、小米碾米機四部、精米機一部、篩選機一部、包裝機一部，另用於小米雪花片加工用之攪拌機、封罐機、收縮膜自動包裝機等也有多部，對於強化『關山小米』產銷一貫化助益不少。

(二)因小米米粒較稻米為小，容易熟煮，具有特殊的風味及糯性，是製粥及製作各項點心的珍品，又因有耐貯藏的特性，以製成小包裝可供隨身攜帶，是良好的登山備用食品。

(三)小米穀粒在碾製過程中胚的部份，營養價值能完全保存，且富有蛋白質、脂肪、胡蘿蔔素、離胺酸、纖維以及維他命B₁等高含量營養成分，如常以食用，對於人體健康維護頗有助益。

(四)小米對於病蟲害之抗性極強，因此農藥之施用量極少，甚或幾乎不必使用，所以不會有農藥殘毒問題的發生，消費者可以放心食用，且相對於常因不當使用或施藥次數過於頻繁的其它農作物而言，更深受識途的老馬所青睞。

(五)小米除了是原住民同胞在豐年祭慶典中不可或缺的食品，因無『後顧之憂』，故從未發生需求不足導致滯銷情事外；且隨著國人生活水準提高，飲食觀念提昇的潮流趨勢下，已成為具有代表性的健康、天然食品，且頗具發展潛力。

大家作伙打拼為小米

對於小米產業是如何的發揚光『大』，是如何的輔導改進？將來又要如何的勾勒因應？以下幾點的說明，將有助於您瞭

(六)為促進農民提高小米栽培意願，多次辦理小米生產競賽計畫工作，訂定『小米生產競賽審查規則』，並給予優惠之獎勵金鼓勵，其所採行評分標準，包含有：

1.田間管理，含肥培、除草、生育管理等。

2.種子品質，含未成熟粒、腐敗粒、不同顏色子實、夾雜物，及損害粒等含量所占多寡。

3.子實總重量，以折合所得每公頃收量多寡為標準，最高者為優，餘依次核定之。

(七)輔導研發小米試作各種配方，研發生產適合國人各種口味，如關山小米、雪花片（含隨身包及罐裝）、小米露、小米醋、小米冰棒等『關山小米』系列產品，並研製小米糰粿、小米粽子、小米臘八粥、小米蛋炒飯、小米綠（紅）豆稀飯（粥）、小米湯圓、小米八寶飯（粥）等20～30項包括素、葷、甜、鹹各式點心，並印製食譜、海報，改善外觀包裝，及配合慶典活動辦理促銷品嚐，而倍受消費者好評，可望帶動消費量，廠農雙方亦能受惠。

感謝成就精緻美食的耕耘者

回顧小米早期雖曾風光一時，但除供為養鳥飼料，充作糰粿、糖飴、爆米花等



小米露添加檸檬片及冰塊，風味頗為獨特是招待貴賓的佳釀



關山小米，雪花片（即時隨身包）

加工產品配合原料的需求為較大宗外，大體而言，消費的型態甚為單純，需求量也不多，如果不是由於小米在豐年祭慶典中扮演著不可替代的重要性，可能原住民同胞也不會將小米的種源代代相傳下來，也可能現在幾已成為全台灣地區僅少數幾處山地部落有種植小米的地方，快成為絕響。因而當消費大眾您在享受著由台東縣關山鎮農會獨家輔導生產的『關山小米』、『雪花片』、『小米露』各式小米點心等一系列具有自然保健、物美價廉、式樣多元的可口美食之前，有曾想過能將小米研製加工成各種初級及次級產品，再給予改頭換面，重新包裝，製作成各項精緻可口的新興食品上市，您要大大感謝這近十年來，曾為小米作物前途發展，為小米品種選育、採收調製機械化、新興食品研發、宣傳銷售等產、製、儲、銷各階段付出心血的工作人員，一群包括有原住民同胞、農業、食品界專家、基層推廣及行銷工作的默默耕耘者，如果不是大家心存分工合作、互助團結的精神，那有可能促成小米產業一步一步、一棒接一棒向前邁進，又怎能得在台東地區繼續維繫，而使台東縣『關山小米』再度成為台灣地區具有獨特代表性的地方精緻農特產品，重登新興食品的舞台呢！?

