



目次 / CONTENTS

序 / 02

原住民族的小米生活文化 / 03

- 一、臺灣原住民族與傳統作物——小米的淵源 / 04
 - 二、原住民族的歲時祭儀 / 08
 - (一) 小米豐收的歲時祭儀 / 08
 - (二) 小米農耕的歲時祭儀 / 09
 - 三、部落與小米的故事——部落人物專訪 / 11
 - 四、原住民部落的小米文化保留 / 21
 - 五、原住民族的食農教育 / 22
-
-

原住民的小米耕作智慧 / 23

- 六、部落代代相傳的小米地方品系 / 24
 - 七、小米的品種改良介紹 / 25
 - (一) 小米品種改良 / 25
 - (二) 小米——臺東 8 號、臺東 9 號之介紹 / 27
 - 八、小米的創新農機具介紹 / 28
 - 九、布農族的小米農耕智慧 / 29
 - (一) 小米文化傳承 / 29
 - (二) 傳統耕作智慧 / 31
 - (三) 小米保存方法 / 35
-
-

原住民的小米產業 / 36

- 十、原住民族小米的利用與分享 / 37
- 十一、歷坵部落的小米工廠 / 38
- 十二、拉勞蘭部落的小米工坊 / 40
- 十三、崁頂部落的小米食堂 / 42
- 十四、美味的小米製品介紹 / 44



序

小米在臺灣栽植歷史悠久，是早期原住民主要糧食作物之一，對於部落文化傳承及農業經濟都扮演極重要的角色。在農耕活動上，原住民族群種植小米的意義不僅是因小米可以食用，同時也是部落信仰的象徵，因此，在小米生長期間皆會舉行祭典，如開墾祭、播種祭、除疏祭、收穫祭、入倉祭等，向神靈祈禱農作的生長順利及豐收，並且對食物保有尊重之心，更能維繫族人之間的倫理情感。

本專刊以臺東地區原住民族群小米農耕為特色主軸，規劃出三大單元，介紹原住民族群對於小米在祭典儀式上的利用及文化背景，透過採訪部落耆老講述對小米的特殊情感，再由原住民族人文、傳統智慧及生活與教育應用等不同面向，述說部落裡小米的故事，並介紹部落青年農民如何運用小米，發展在地產業的故事、小米製品的美食以及幾近逸失的布農族進倉祭，更藉由學者的角度了解原住民族對於作物的尊敬態度。另也藉此將本場在小米栽培品種與技術的相關研發的成果與讀者們分享，期能在本專刊付梓後，讓民眾有機會更接近原住民族群中最神秘的農耕文化及了解臺灣小米發展的概況。

本場編輯人員在參與書刊編撰時深入部落採訪在地居民，不僅傾聽部落耆老述說小米的農耕故事及古老的傳說，也發現原住民族樂觀生活的態度，期本書內容能讓讀者細細觀看不同的文化層面，感受原住民對生活有著更深入的認識，對於編輯人員及專訪對象特此一併致謝，並期各界不吝賜教。


行政院農業委員會臺東區農業改良場

場長 陳信言 謹誌

2014年12月



原住民的 小米生活文化



遠古的布農族人，相信生物都有靈和魂的存在，透過信仰和儀式，人與生物便能溝通，進而相互共生共榮，人類更懂得生命的價值。因此，布農族人會吟唱這首「召喚作物的祭曲」，以求作物豐盛，家庭平安，祭歌文如下：

manququ manququ mai 呼喚 呼喚 在開始之前
qumai aumai zensuk 要開始 要開始 前往未開墾之地
minhupan minhupan maduq 肥沃之地 變成小米
minmaduq minmaduq minmaduk batal 小米變成稗
minbatal minbatal minbatal bainu 稗變成豆
minbainu minbainu laian 豆變成綠豆
minlaian kalidang 綠豆變成樹豆
minkalidang minkalidang bahat 樹豆變成南瓜
minbahat minbahat pui 南瓜變成玉米
minpui minpui tai 玉米變成芋頭
mintai mintai utan 芋頭變成地瓜
minhutan minhutan dakpus 地瓜變得長長的
minjdukpus mindukpus 變長變長變得長長久久生生不息

資料來源／
臺灣原住民族歷史語言文化大辭典
<http://citing.hohayan.net.tw/>

一、臺灣原住民族與傳統作物—小米的淵源

臺灣原住民族文化古老而深遠，在各部落裡流傳許多小米起源的神話故事，傳說中小米出現於天上、地底，是來自遠方的一種神聖作物。

有關於臺東地區各原住民族小米起源的神話傳說，經由研究團隊的蒐集及整理，分別簡述如下：

阿美族

有一對天神夫婦來到地上生下了一對兄妹，有一天，妹妹久病未癒，發高燒成了聾子，她時常覺得耳朵發癢，於是伸手挖耳朵並掏出了細細小小的粒狀物，她不以為意隨手往地上一丟。幾天後，地面上長出小草，後來又結了一把又一把的小米，而天神夫婦知道此事，就把小米的栽培方法傳授給這對兄妹。



卑南族

從前，地面上有個大洞，可通往擁有大量穀物的地下部落，而地面上的部落沒有任何種子可以栽種農作物。有一天，一對地上部落的夫婦決定到地下部落偷一點種子來種植農作物，為了不讓地下部落的居民發現，夫婦將小米種子、芋頭藏於私處內帶到地面上，從此以後，地面上的人們開始耕種農作物，而食物就不再匱乏。



魯凱族

有一對夫妻將幼子放在大樹下的搖籃中便開始進行開墾，當工作告一段落，便前去察看大樹下的幼子，卻只看到搖籃裡有一塊大石頭，於是他們開始尋找失蹤的幼子，直到傍晚才放棄搜尋而返回家中。

過了好幾天，他們的兒子終於回來了，但卻成長為一位壯碩的青年。青年與陪同返鄉的神靈和部落的人一起耕作，收成的農產品一部分留在部落，一部分由神靈帶回天上，而神靈要求人們使用這些聖物來進行祭儀，使得部落年年豐收。



排灣族

很久以前，只要煮一粒小米，就能變成滿滿一鍋小米飯餵飽全家人，但是有一位懶惰的孕婦，她偷偷煮了一大把小米，結果熱鍋中小米越煮越多並且噴濺出來，因此孕婦也就活活被燙死。事後，天神知道此事，勃然大怒，認為族人不勤勞且貪心，就降下疾病和天災，懲罰人民必須勞苦工作，而煮小米飯的時候就須放很多小米才能夠吃得飽。



布農族

在太古之時，有兩個兄弟，他們因為受到一群自稱為「pun」的人百般欺凌，兄弟兩人為了躲避這群人的欺壓，於是他們逃到了山上，並以狩獵為生。但過了一段時間，這對兄弟突然發生衝突，後來他們決定下山，弟弟往西走，據傳後來成為鄒族達邦社之祖，而哥哥則不斷流浪走到了海邊。某一天，哥哥在海邊撿到了小米種子，如獲珍寶並帶回到山上種植，時至今日，山上的部落裡到處都有了小米。



雅美族（達悟族）

很久以前，蘭嶼島上沒有小米，可是達悟族人聽說在陸地上（指臺灣本島）有種植很多的小米，於是蘭嶼有數名男女來到臺灣尋找種子。而達悟族人中，有一位聰穎的女人將小米種子藏在私處中，讓小米種子不被海浪沖走順利渡海，從此以後，蘭嶼島上才有小米可以種植。



參考資料：

1. 臺灣原住民族歷史語言文化大辭典／ <http://citing.hohayan.net.tw>
2. 書名：原住民神話與文化賞析／作者：林道生
3. 從小米神話傳說探討台灣原住民文化／作者：東吳大學中國文學系教授 鹿憶鹿

二、原住民族的歲時祭儀

臺灣原住民族群的歲時祭儀是依循四季的運作，而訂定祭典活動，大部分都是依照小米生長的時節劃分出不同的祭典儀式，如開墾祭、播種祭、除疏祭、收穫祭、進倉祭、豐年祭等，這些繁瑣的祭儀是體現部落中共同生活價值，其含義在於表達族人對天地的感恩及祈福祝禱，展現人與大自然之間的和諧互動，同時也是訓練個體的生存方式以及凝聚族人間的向心力，族人們相信舉行祭儀的順利與否，就能知道是否受到神靈與祖靈的庇佑。

原住民族聚落多半依山伴海而居，主要以農耕及漁獵維生，其祭典除了小米的農耕祭儀外，也因族群的生活環境不同而發展出不一樣的祭儀形式，像是在高山居住的布農族有打耳祭，環海而居的達悟族則有飛魚祭，阿美族則是豐年祭，卑南族在年底則有大獵祭等，在在顯示各個族群在祭典中展現的信仰、社會組織、傳統生活與禁忌文化的形式。

參考資料：

臺灣原住民族歲時祭儀數位典藏知識網「認識歲時祭儀」

<http://210.241.123.26/dispPageBox/SNCP.aspx?ddsPageID=INTRO&>

1 小米豐收的歲時祭儀

隨著時代變遷，臺灣早已發展成高度現代化的社會，部落中原有的傳統祭典也有很大的變化，甚至逐漸成為文化觀光的選項，也吸引了許多遊客到部落拜訪參觀，然各地區的原住民族群仍舊堅持遵循傳統文化，傳承及延續歲時祭儀至今，更成為臺灣原住民族傳統文化的主要精神象徵。



1	2
3	

1. 每年 7-8 月就是阿美族人舉行豐年祭的季節，族人返鄉團聚慶豐收。
2. 隨著 7 月小米收穫季節到來，卑南族知本部落的男子齊聚在巴拉冠（男子聚會所）跳舞慶祝豐收。
3. 魯凱族在小米收穫季到來時，族人進行部落遶街活動，告知族人祭典開始了。

照片提供：達魯瑪克社區發展協會古韻維先生

2 小米農耕的歲時祭儀



開墾祭
(國曆 11月~12月)

由家族長老引領前往開墾的土地立標，告知其他家族，此地已有人準備耕種，現今已轉化為對豐收的祈禱。



播種祭
(國曆 12月至隔年 1月)

在播種小米之前，先舉行播種祭祭儀，以祈求所播種的小米能有好豐收。



除疏祭
(國曆 3月~4月)

由長老至小米農地拔小米數根，邊祝禱邊種回去，祈求祖靈庇佑小米能順利長大結穗纍纍。

收穫祭（國曆6月~7月）

在每年的農作物收成後，各部落的居民感謝上天帶來農作物的豐收，並祈求上天賜予平安。

照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生。



進倉祭（國曆7月~8月）

小米進倉前，家族長老會祈求神靈保護小米經得起存放，讓家族永遠吃不完。

照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生。



參考資料：

臺灣原住民族歷史語言文化大辭典

<http://citing.hohayan.net.tw>

三、部落與小米的故事—部落人物專訪

卑南族

專訪卑南族下賓朗部落 曾明輝先生

在氣候漸暖的三月底，正是下賓朗部落的 misa'ur(婦女除草季)，婦女團中的少女手裡拿著傳遞訊息的銅鈴 (taw-lyulr)，在下賓朗部落跑步繞行，該部落理事長曾明輝先生說：「傳訊銅鈴是部落很重要的祭儀工具，用來告知部落族人祭典序幕即將開始，而少女敲打銅鈴的目的是告訴部落中還沒有起床的婦女，要快點來到廣場前集合準備出發。」待部落婦女集合完畢後，所有人開始祈禱並告知祖靈，今天將要在小米田進行除草工作。

曾理事長說：「卑南族婦女在部落中的地位十分重要，許多工作都需要婦女來完成，而男子們在部落的廚房中準備早餐及中餐慰勞婦女。」婦女在除草的同時，也會唱著歌謠，並教導少女們跟著唱歌，學習部落的文化。通常，婦女團會在除草季的工作結束後回到部落中，並走訪年紀較長而行動不便的婦女給予關懷，讓不能參與祭典活動的婦女也能一起同樂並享用中餐。這時候，部落的成年男子 (valisen) 則收集材薪準備炊煮中餐，準備杵臼、未脫粒的小米與熟糯米材料及器具讓婦女團遊戲，另外也需準備中餐前的餘興節目讓婦女團享樂。



1	2
	3

1. 部落婦女在除草時，男子為婦女們準備午餐及提供娛樂節目慰勞婦女的辛勞。
2. 卑南族婦女在小米田間除草情形。
3. 除疏工作告一段落，婦女們一同聊天、唱歌。



在婦女除草季之後便是 muhamud(完工祭)，婦女們會盛裝、頭戴花環及配戴禮刀出席，並和除草季一樣敲打傳訊銅鈴，待婦女團集合完畢後，會在部落入口進行競跑（venkas）的儀式，而入口處放有成年男子準備的慰勞品「荖藤(traker)」。賽跑完的婦女們拉起荖藤分成兩行隊伍跑步回部落中，而隊伍要圍繞年邁落後的長輩，以表示對長輩們的尊重，終點處有成年男子準備的竹枝，分別讓前三名婦女攜帶，然後所有人圍繞成半弧形，開始唱著部落中的古調，一起回憶除草時的點點滴滴，互相幫助與玩樂的情形，在歌舞歡呼中結束今年的除草季活動。

曾理事長說：「以前婦女除草季能夠持續一個月之久，家家戶戶皆有小米田需要部落族人共同互助除草，在這期間是維持族人間感情連繫的重要環節之一，在下賓朗部落裡，會繼續保存這項傳統祭儀，讓部落青年學子繼續參與部落中的祭典，使這些重要的文化能持續在部落中展現。」



- | |
|---|
| 1 |
| 2 |
| 3 |

1. 中午吃飯前，婦女們開始玩遊戲。
2. 除疏祭之後進行完工祭，婦女們會在部落裡繞街慶祝。
3. 完工祭結束前，婦女們一同告別今年的除草季。

布農族

專訪布農族東群部落學校校長 胡傳技先生

布農族東群部落學校位在延平鄉桃源部落的桃源國中後方，是布農族成立的第一所「部落學校」。胡傳技校長是鸞山部落的耆老，相當重視部落文化傳承，期望教育部落學童了解自己身為布農人的意義。

胡校長說：「早期布農族人在開墾儀式完成後，通常會在田裡選一小塊地進行小米的試種，而撒播小米種子儀式都必須由家裡的女兒來執行。」胡校長告訴我們，小米撒種工作開始之前，父母就會讓女兒洗澡並且保持乾淨，而且小女孩的雙手都不能觸碰任何東西，媽媽要幫小女孩穿上乾淨的衣服，就連吃飯都要父母親來餵食，因為小女孩要保持乾淨的雙手來完成神聖的小米種子撒播儀式，之後正式撒播小米種子的工作則由家中婦女接手執行，此時男子則用鋤頭協助翻土覆蓋小米種子。



1	3
2	4

1. 在小米正式播種之前，會由家中的女兒來進行播種的儀式。
2. 八部合音由部落男子主導和歌，而作物收成的結果也仰賴歌曲唱得好壞。
3. 現在的小米田常遭到鳥害的威脅，而為了趕走鳥群，部落族人常費盡心思。
4. 孩童向長輩學習如何細綁收穫後的小米。

照片提供：
布農族東群部落學校胡傳技先生



在布農族農耕工作時也有許多禁忌，胡校長說：「在播種的時候，不能一面播種一面吹口哨，這樣種出來的小米會像吹口哨的嘴形一樣細小而不飽滿。」事實上，布農族是一個十分謹守傳統文化的族群，1937年學者在南投縣境內的布農部落頭目家中發現一塊木刻畫曆，上面以圖騰記載小米耕作祭儀時間，因此更了解原住民族群的小米農耕文化中，布農族群農耕文化的傳承相當完整，就連古老的歌謠也是。布農族祈禱小米豐收的歌謠被世人稱為「八部合音」，而這首祭典歌謠唱得好壞都與小米的收成有關，布農族人會懷著敬畏莊嚴的態度來唱這首古老的歌謠。然而，不僅是歌謠關係著小米豐收的好壞，其實早期布農族人居住的環境海拔偏高，那裡只有肉食性的老鷹棲息，因此鳥害較少，在收穫季到來時總能採收許多的小米。

但是，到了日據時代，日本人為了方便管理當地居民，而讓布農族人遷居至山下，因此在低海拔地區栽培小米時，常被小鳥啄食，直至今日，小米因鳥害的關係收成明顯較差。胡校長說：「我們過去居住環境都是高海拔的地方，鳥害沒有現在這麼嚴重，現在小米的鳥害非常嚴重，小米反而長得不好。」



「我們每到一個地方都會種下小米。」從屏東來的杜義中是歷坵部落的小米達人，很多人都稱他「杜爸爸」。杜爸爸從小就跟著長輩學習許多部落的文化，早期也跟著部落長輩輾轉遷徙到臺東縣金峰鄉歷坵落腳，也在部落裡種下許多由各地蒐集而來不同的小米品系，如今隨著部落小米開始復耕，讓許多族人興起延續傳統智慧的動機。

杜爸爸說：「以前我們在種小米的時候不會像現在種那麼多，在新地開墾時也會進行儀式告知祖靈，但是信奉新教（指基督教）以後，除了每天早中晚會禱告外，我們在工作或到田裡種小米也都會禱告。」多元文化的融入雖讓部落社會結構改變，但歷坵部落在部分傳統祭儀上，仍舊維持原有的方式進行著，也持續遵循先人的智慧進行農耕工作。以前的族人在種小米的時候，都會選擇尚未開墾過的新地（乾淨的地）來種植小米，也會依照家裡的人口，只開墾足夠的土地，若是小米種得太多的話，就無法好好的管理。



1. 部落小米的品系表都是杜爸爸親手做的。
2. 來到歷坵部落，杜爸爸會告訴訪客許多在部落流傳的小米故事。
- 3、4. 每年小米收穫祭到來，歷坵部落會舉辦與小米有關的趣味活動，讓祭典增添樂趣。



杜爸爸告訴我們，他小時候是在屏東生活，以前長輩嚴守耕作小米時的禁忌，像是「祭新米」之前，不能食用小米，否則容易招來災厄。杜爸爸說：「以前的人沒有很富裕，有時候會發生糧食短缺的問題，小時候老人家告訴我們，曾經有族人帶著剛採收的小米上山打獵，後來肚子餓就把小米煮來吃，結果病死在山上。」部落裡一直在流傳著，每年採收的小米必須要在收穫祭時祭拜祖先後，才可與族人一起食用。

杜爸爸說：「現在我們的子女都有固定工作，大部分時候都不在部落裡，所以都是我們的孫子在幫忙工作，像現在的小米已經收割了，之後開始要種的洛神花都是孫子幫忙種的。」而杜爸爸出自於對小米的情感，除了不斷種植小米的工作外，同時也持續推動保存不同的小米品系，他希望能將部落裡所蒐集到的小米品系保留下來，並透過簡單易懂的品系表，讓部落族人認識小米的來源，同時也會繼續轉述與小米有關的故事給部落的子孫們，讓部落的小米故事一直留傳下去。

魯凱族

專訪魯凱族達魯瑪克部落村長 胡進德先生

在開始撒播小米種子之前，達魯瑪克部落裡還保留著開墾儀式及夢占的習俗，長老會先請示祖靈，詢問族人所選擇的土地是否適合開墾種植小米，而族人會在土地四周挑一小塊地方，開始象徵性的開挖，而開墾祭當日不能做其他事情，族人須直接回家，等待晚上睡覺時進行夢占 (kiasipi) 儀式，並從夢中得到啟示，得知祖靈是否會賜與土地讓族人種植小米，才能繼續進行燒墾及播種。達魯瑪克村長胡進德先生說：「雖然現在有許多年輕人離開部落到外地工作，族人共同進行的祭典活動也沒有之前熱鬧，但是在換工的時候，同氏族的家庭都會輪流幫忙一起進行燒墾、播種、除草，而現在達魯瑪克的青年團也持續參與換工的工作安排。」達魯瑪克目前的換工時間也因現在社會趨勢而有所不同，燒墾祭及播種祭的時間都縮短時間在同一天進行完畢，部落中的青年團或婦女甚至會利用 SKYPE、Line、Facebook 等現代通訊軟體，事先知會部落族人進行祭典活動的時間及相關事項，甚至在除草祭或狩獵祭時也會先用通訊軟體進行短暫會議，再決定召集族人進行活動前的會議，宛若一個有規模的小型企業。



1. 在小米收穫祭裡，達魯瑪克部落的族人都會盛裝一同跳舞慶祝。
2. 在小米播種前，魯凱族人會進行祭儀告知天地祖靈。(照片提供：達魯瑪克社區發展協會古馥維先生)

到了小米熟成即將收穫時，就是魯凱族最盛大的祭典登場的時機，部落中每戶人家須將收穫的小米進貢給家族頭目(yatavanane)，而頭目會將小米收起來，並選擇較好的小米交給部落青年，以杵臼及傳統方式來搗打脫殼，接著婦女將去殼後的小米煮成小米飯(mwalai)，用瓢盛裝再以傳遞、輪流的方式食用小米，讓部落族人一同品嚐新米，而剩下的小米就全數集中在祖靈屋(rusivawan)內保存，在下次播種祭時，家族頭目會打開祖靈屋將小米種子分給需要種植小米的族人，若是在種植期間發生雨水過多或是乾旱，導致小米生長情況不好，族人可以再次請求頭目打開祖靈屋，拿取小米種子重新耕種，但若是部落中有較弱勢的家庭及缺糧的情況發生，也能請求頭目給予一些小米供需要的家庭食用或種植，而祖靈屋就成了部落族人共同的倉庫，而非只是頭目私有的。胡村長說：「小米是魯凱族人心目中最神聖的作物，歲時祭儀幾乎都以小米為中心，而祖靈屋就成了部落裡『食』的銀行。」



小米入倉前，頭目會選擇較好的小米交給部落青年與婦女，並與族人一同品嚐新米。(照片提供：達魯瑪克社區發展協會古馥維先生)

雅美族（達悟族）

專訪蘭嶼野銀部落青年農民 謝俊雄先生

蘭嶼當地種植小米的時間和臺灣本島相同，也都在每年的1-2月播種，同年6月採收，當地早期的品種與現在的黃色小米在顏色上就明顯不同。謝俊雄先生說：「現在蘭嶼種小米的人很少，大多數都是以種植芋頭為主，記得小時候小米煮起來是灰色的，味道有點甜，穗也很長，但是不好種。以前老人家就是累積看月亮、看氣候的傳統智慧，來決定種植小米的時機，但現在種的小米都是外來種，相當好種，反而蘭嶼原有的小米品系就沒有人種了。」

在蘭嶼每到種植小米的時候，都是以氏族的系統來分工，若是家族在年底播種後到隔年的飛魚季結束，這個部落的氏族就會舉辦好月節 (apiya vehan)，又稱作收穫祭，族人會將祭典的牲禮分送給親友，以慶祝並感謝上天在飛魚季期間的庇祐。而種植小米對當地人來說，更是象徵農作物豐收的意思，表示家族的人都很勤勞，能夠種植很多的農作物。





1、2. 謝俊雄先生栽培的小米田不用任何化學藥劑。

謝先生也提到：「早期在地下屋內放有一種以藤編製的置物箱，小米和其他農作物都會儲放在裡面，將珍貴的小米和農作物好好保存起來，防止老鼠啃食。」長久以來，蘭嶼當地人的主食是芋頭及地瓜，而小米則是一種極為神聖的上等食物，只有特定的日子才能夠食用，如孩子滿月、妻子生產，或是送禮分享的禮物，現在當地也仍保有這樣的習俗。另外，新居落成或是拼板舟 (tatala) 完成，或是大船 (cinedkeran) 要進行下水典禮的時候，就會邀請朋友到家裡做客，若是家裡有種植小米的話，就準備一把小米讓朋友帶回去，因此小米就透過部落之間禮尚往來，讓其他部落的族人帶回去利用，使得所有部落的小米品系有交流的機會。

由於當地人相當重視與土地的情感，達悟族人耕作時並沒有使用肥料，完全依靠大自然的雨水、陽光和土壤來栽培農作，不讓這些上天賜與的天然資源有任何一點汙染。

四、原住民部落的小米文化保留

專訪國立臺東大學教授 劉炯錫先生

小米是一種神聖的食物，是親朋好友間才分享的上等禮物。

劉教授告訴我們：「小米的價值不應該由經濟思維來看待，應該由主要的文化思維來探討，經濟發展是次要的元素，在原住民文化中，經濟不是最重要的，能夠存活才是首要的生活條件。」

一般人們對於原住民族群的傳統文化印象似乎是以打獵為主，但是卻忽略了更重要的小米農耕文化。事實上「狩獵」是從小米生長期間過程中，還未結穗收成或是已經收成之後所分支出來的活動。其實小米對於大部分的原住民族群而言，不僅是生活中的主食，在信仰方面更是「主神」，因此才衍生了一系列的小米農耕祭儀，也因此更顯示小米不只是重要的食物，同時也是神聖的信仰寄託。

小米在生活中不可或缺，透過小米可以讓人與人之間的倫理關係良好，也能轉化成信仰儀式，成為人與神靈間溝通的橋樑。因此舉行小米的祭儀不僅是對祖靈談話，也是要尊重及感謝「小米神」賜與好吃的小米、芋頭、野菜及其他食物，讓人們吃了這些食物之後有健康的活力。

而在 2004 年，劉教授與戴明雄牧師合作部落社區營造，並以小米為主軸，從開墾、播種、驅鳥、收穫等一系列特色文化角度切入，來重新建立部落農耕體系，讓部落的傳統文化活絡起來，同時也將族人找回來一起參與這項農耕文化的活動。而戴牧師也耗費多年的時間帶領部落族人投入小米的農耕活動，更吸引部落耆老積極參與，將這些流失的小米文化重新在部落中展現，而小米的農耕祭儀帶動了部落文化的復甦，也讓收穫的小米成為具有經濟價值的部落產物。



排灣族每五年舉行一次五年祭，祈求天地神靈讓小米豐收。
(照片提供：希望猴子數位工坊高信宗先生)



小米代表原住民族文化核心，不能用經濟價值來衡量。

五、原住民族的食農教育

專訪桃源國小校長 鄭漢文先生

現代人在生活形式上變化相當明顯，人們受外界多元化飲食影響，生活中加工品的比例也直線上升，孩子們也會在電視廣告的影響下，對加工品產生了好奇心，漸漸地習慣吃加工品，而味蕾是會被馴化的，吃了過多的加工品容易讓身體逐漸習慣加工品的味道，失去了品嚐食物原有風味的能力。

鄭校長說：「學童在家中除了吃媽媽煮的菜，也會受到電視廣告或是同學之間的影響而渴望吃加工品，造成加工品被過度強調，而忽略食物本身的價值及重要性，因此近來人們希望飲食習慣能夠回歸傳統的本質，讓食物能回應土地與人的相互關照，更讓人對土地有所情感。」

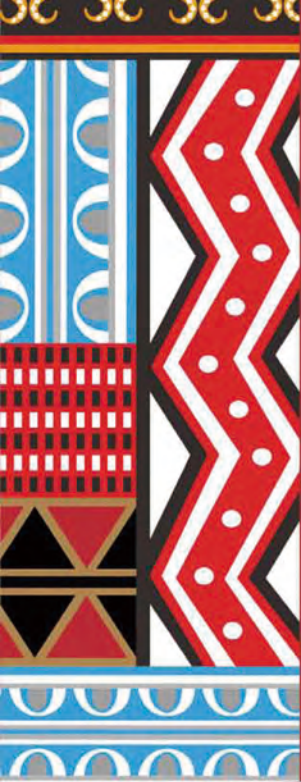
如今，無論是原住民族或是漢人族群雖然不是每天穿著自己的民族服飾，但是在飲食上卻能看見明顯的文化特質。原住民族傳統飲食上，小米是重要的文化元素之一。在過去，原住民族對待食物是相當地慎重，食物對原住民族而言就是神聖的東西，因為食物是帶給靈體生命及能量的重要來源。比如在種植小米之前都會舉行祭典儀式，其含義是人與土地及植物之間的溝通方式，要讓種植的作物選擇一個尊敬食物也懂得珍惜食物的人來品嚐它，因此也讓栽種的人尊重作物，也因此產生了連結情感。

部落的小孩跟著祖父母或是父母親在田裡栽種，透過親自栽種的方式，讓小孩認識土地與食物之間的關連。鄭校長說：「要讓孩子認識食物並產生情感，最簡單的方式就是讓孩子們親自栽種所吃的食物，過程中就會體會到生命成長的感動，等到收成時也會感受大自然賜與的喜悅，吃的時候更會珍惜所栽種的作物。」



透過小米的栽培，培養孩童們對食物的感動與尊重。

原住民的 小米耕作智慧



呼歡 emadaada

領唱

Hohowa amiyasa u

Valavulayana

Inuayarana

Inuturikana

Katailrisana

Saringesingana

Kaasahasahare wahoy lraya

合聲

hohoho wahoy 除草團的夥伴們

hohoho wahoy 美麗的少女們

hohoho wahoy 排成行列的隊伍

hohoho wahoy 成群結隊

hohoho wahoy 敲響著鈴鐺

hohoho wahoy 隨著嘹亮的鈴鐺聲

hohoho wahoy 振奮士氣、精神飽滿

資料來源／

書名：Ina 傳唱的音符－Pinaski 部落變遷中的女性（1980-1995）

作者：董恕明

六、部落代代相傳的小米地方品系

過去傳統農業，種子都靠農民自行留種及代代相傳，而原住民的小米，經過長久以來的種植，產生許多地方品種。現今，原住民族留種自播的方式依然盛行，對於傳統地方品系也會加以保存、留種及交換種子。

相較於農政單位改良的小米品種，原住民自家種植的小米只能算是地方品系。依據臺東區農業改良場調查指出，全台有過種植紀錄的小米地方品系至少有 160 種，堪稱是原住民各族群共有的作物，東部及南部之地方品種大都為大穗小米，籽粒顏色有紅、黃、褐、灰色，唯有蘭嶼保留有褐黑色支小穗匈牙利種。原住民傳統種植小米的方式是混種直播，不同品系收成時間不一，需靠經驗加以分類。不同的小米品系供應各種用途，如主食、釀酒及製餅等。

原住民自有一套小米選種的原則及保種的方式，例如在舉行進倉祭時，會由長老或是頭目挑選出色澤亮麗且果穗飽滿的小米作為播種用的種源，而為了增加種子的保存時間，通常會將成串的小米倒掛在客廳的樑柱，通風保存。最近開始有學者與原住民族合作保存地方品系，並以原住民族農友的意見及需求為主，推動參與式育種，協助農民培育出理想性狀的地方品種，為孕育出各種適應地方環境條件的品種而努力。



1
2

1. 金峰鄉歷坵部落收藏保存的在地小米品系。
2. 金峰鄉正興村的紅小米。

七、小米的品種改良介紹

1 小米品種改良

臺灣地區小米品種因栽培年代久遠，品種多已混雜退化，各地原住民世代所留傳者頗多，來源亦不可考。臺東區農業改良場於 1957 年開始進行小米品種改良工作，透過地方品種（系）蒐集、引種、選拔、雜交育種等方法，至 1965 年選育出臺東選 1 號至 6 號等 6 個優良品種。「臺東 7 號」係由 1987 年於臺東縣達仁鄉蒐集小米品系中選出，並於 1993 年通過審查命名；「臺東 8 號」係由 1991 年以臺東選 2 號為母本與優良品系雜交後裔選出的新品種，在 2008 年通過審查命名；「臺東 9 號」係由 1994 年以臺東選 2 號及臺東 7 號雜交之後裔選育而出，並在 2012 年通過命名，此二品種皆是對臺東地區中、低海拔旱地適應性良好的小米新品種，推廣種植後，有助於發展原住民部落產業。





26 1. 臺東區農業改良場豐里試驗地依照小米品系分區栽培管理小米。 2. 臺東場小米品種展示架。

2 小米 - 臺東 8 號、臺東 9 號之介紹



小米臺東 8 號

- 穗型：紡錘型。
- 米粒顏色：淡黃色。
- 米質：糯性。
- 特性：
 1. 矮生、耐密植且秋作生育期均較其他品種來得早熟。
 2. 籽粒收穫量高、產量穩定、幾無病蟲害的特點。
 3. 春作播種，期其生育期春作 118 天，秋作 96 天。
 4. 春作平均籽粒產量約 2,500 公斤 / 公頃。



小米臺東 9 號

- 穗型：尾端尖細紡錘型。
- 顏色：淡黃色。
- 米質：糯性。
- 特性：
 1. 矮生、耐密植且秋作生育期均較其他品種來得早熟。
 2. 籽粒收穫量高、產量穩定、病蟲害耐受性高且其生長快速。
 3. 春春作播種，其生育期平均約 118 天，秋作約 99 天。
 4. 春作平均籽粒產量約 2,500 公斤 / 公頃。

八、小米的創新農機具介紹

臺東為小米的主要產區，小米的田間作業多以人工為主，需耗費大量人力，臺東區農業改良場為降低小米生產人力成本，已研發適用小米生產的農機具並有相當成果，主要有太陽能人型驅鳥器及自走式小米播種機，介紹如下：

太陽能人型驅鳥器

小米在成熟收穫前一個月，極容易遭受到鳥類啄食為害，造成農民嚴重損失。「太陽能人型驅鳥器」是利用太陽能板進行蓄電，將電能儲存於電瓶，使機器可於田間獨立自主運作的節電省工設備，透過內建的電池系統，可持續供應電力，進行驅趕鳥類工作，突破現在農民在驅鳥時，高成本及勞力的困境，運用太陽能人行驅鳥器，可降低鳥害危害率達 95% 以上。

自走式小米播種機

小米人工條播作業費時費力，為有利於大面積和長時間田間作業，研發「自走式小米播種機」，其主要構造是利用動輪與播種裝置，透過鏈條相互連結，以人力推動動輪產生同步轉動，讓種子從儲存箱掉入轉輪之凹槽進行播種，並透過一凹型鐵片順勢將種子確實掩埋和鎮壓於農地土壤中，確保種子順利生長成直線條播狀態，機械播種效率為人工條播作業之 1.6 倍。



九、布農族的小米農耕智慧

臺灣原住民族群中，就屬布農族的小米農耕文化保留最為完整。由於早期的布農族人生活於高山環境，以農耕及狩獵活動為主，更傳承出繁複的祭典儀式，並發展出臺灣原住民族中獨有的農耕祭事曆，在傳統農業上是相當重要的文化資源。布農族在一年中所舉行的祭典大部分都與小米息息相關，如土地開墾、小米播種、除草、收割等，在最後也以小米進倉來完成一系列的小米農耕儀式，研究團隊特別透過相關資料的蒐集及整理，分別以「小米的文化傳承」、「傳統耕作智慧」及「小米保存方法」來介紹，與讀者分享布農族的小米農耕智慧。

1 小米文化傳承

小米農耕祭典是布農族最重要的一系列活動，更以進倉祭(masag kuncilas)作為最後的祭典高潮，同時代表家族的豐收與繁榮。但隨著小米栽種面積減少，以及生活型態的改變，使得這項祭典逐漸被遺忘且失傳。直至2013年，臺東縣海端鄉加拿部落的族人在海端布農文物館辦理的一系列小米進倉祭典活動，使得這神秘的進倉儀式得以重現，讓族人重新找回這項傳統。

進倉祭的儀式只能由家族成員參加，外人都不能參加，因此帶有濃濃的神秘色彩。加拿部落耆老江聰明先生說：「每年八月是布農族人舉辦進倉祭活動的重要時刻，族人將收穫的小米放在陽光下曝曬乾燥，等到全部的小米曬乾後就要搬回家屋的穀倉。而在儲藏小米前便會舉行進倉儀式，此時家族的婦女們會先將全部的小米集中在部落廣場，由巫師祈禱，接著透過刺殺豬隻，藉由豬的叫聲告知祖靈，祈求明年也能豐收。祭儀完畢後，家族族人於穀倉前排成一列，透過傳遞的方式陸續將的小米搬到家屋的穀倉中，並由男主人在穀倉內負責堆積小米，如果收穫的小米很多，能夠堆高到天花板一樣高，就表示大豐收，若是小米多到放不下，甚至能擺放到門口，就表示這個家族的人很富有。」

資料來源：海端鄉加拿部落 江聰明先生





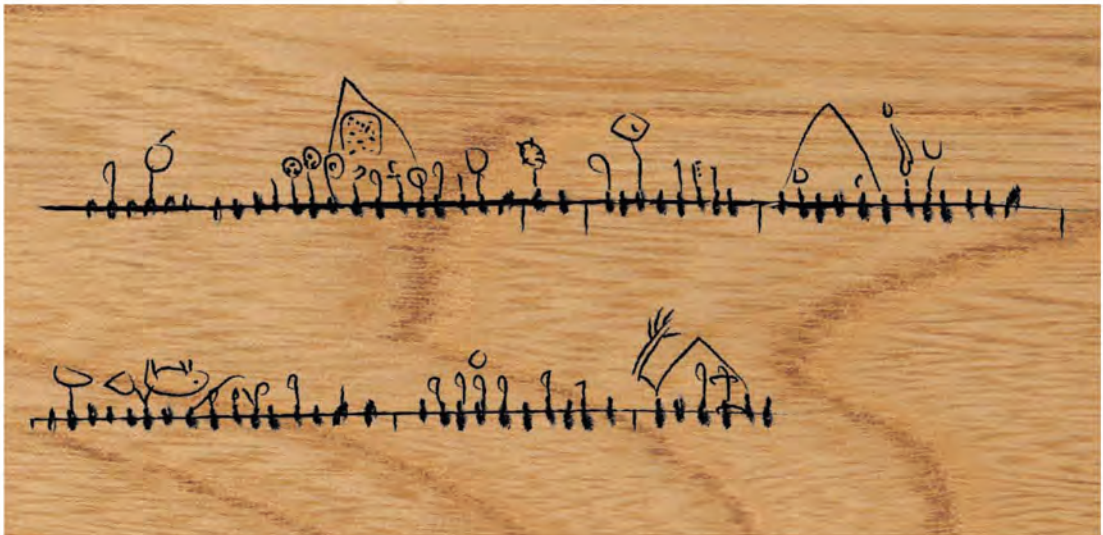
1. 婦女將採收後的小米在家屋前廣場集中起來。
2. 男子進行刺豬儀式後，將豬隻的血塗抹於家屋牆壁四周，藉此表示保護小米倉庫的意思。（照片提供：希望猴子數位工坊高信宗先生）
3. 主祭者須拿獸骨串成的祭器念著祈禱文。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）
4. 入倉工作結束後，同一氏族的人便開始一同品嚐新米，慶祝進倉祭。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）
5. 家族以外的族人只能在屋外傳遞小米進入傳統家屋內。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）



2 傳統耕作智慧

1. 布農族 Isilulusan 祭事曆

布農族的祭典活動是目前所知記載最完整的民族，而布農族人每年每月都會舉行歲時祭儀，以木板刻畫的祭事曆紀錄布農族人一年中重要的祭祀活動，上有各式活動之代表形象，如：開墾、播種、除疏、驅鳥、收穫、進倉等。



參考來源：

傳說與月亮的約定——布農族祭事曆 Isilulusan

作者：海樹兒·爻刺拉菲 HaisulPalalavi

網站：<http://ihc.apc.gov.tw/Journals.php?pid=621&id=778>

布農族的小米農耕



開墾

在開墾之前，家族耆老會進行夢占，前往夢中所指引的地點開墾試種，倘若小米生長良好，就可以準備局部性開墾，除雜草，砍薪柴，經過一段時間等待雜草都曬乾後，接續設置防火線進行山田燒墾，最後整理農耕地。

播種

小米的播種方式是用手指頭捏小米種子，手心朝下，就像點水一般來撒種，一撒完種，便要用鋤頭將土翻動，使小米種子不要裸露地面上。



除疏

在將種植小米的土地上拔除雜草時，還要將長得過密的小米苗拔掉，讓每株幼苗之間保持適當間隔距離，使小米有足夠空間生長，避免營養不均。



驅鳥

當小米結穗後，就要準備驅鳥工作，祭儀的目的主要是祈禱小米要快快的生長，避免鳥害。

收穫

成熟的小米收割完後，主祭者唸著：「感謝天神、祖靈、小米，讓我們豐收，工作一切平安順利；感謝土地養育我們的小米，讓我們年年豐收有米吃，現在您好好休息，等待下次我們再來」。而收穫的小米必須等待進倉儀式結束後才能食用。



進倉

在小米收穫曬乾後，婦女們會將小米集中在廣場上，接著家族長老開始進行祈禱及刺豬等儀式，而參與進倉儀式的族人們會以傳遞的方式將小米放入穀倉裡保存，之後就可以正式進食小米。

2. 布農族小米栽培技術

早期布農族人每遷移到一個地方，就會先種下小米種子，如果小米的生長情況良好並且豐收，便會繼續在新的地點展開新的生活，並在周圍尋找獵場，逐漸形成聚落。

傳統栽培技術

布農族的傳統農耕栽培方式分為輪作、間作與混作等方式，以不施用肥料的方式來種植小米，而農耕工作如播種、除草、病蟲害防治、採收等，都由部落族人共同參與，以換工的方式相互協助。

(1) 輪作

同一塊耕作地上，按時節順序種植不同種類的作物，第一次開墾土壤肥力旺盛，先種小米；第二次土地開始衰竭則種甘藷；第三次種植玉米；到了土地肥力不足時，就讓土地休息恢復地力。



(2) 間作與混作

布農人運用間作、混作方式，在同一塊土地上間隔種植兩種或兩種以上生長期相近的作物，充分利用耕地空間，如將小米與甘藷種在一起，小米的植株，較不易遮擋甘藷所需的光照，且可增加地面的覆蓋度，減少除草次數。



小米播種時，由同家族的人共同進行栽培管理作業。
(照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生)

3 小米保存方法

當小米穗色澤轉成深黃色、顆粒飽滿且沉重時，便可以開始準備採收。小米的採收稱為抽穗，是以抽拔的方式，將小米穗的部分或是連同 3-4 片葉子一起抽起，再將葉子去掉，待小米集中成束，就用草繩網綁。小米束的大小調整，是以家裡人口一整天的食量為依據，這樣才方便日後取出食用。

將整理好的一束束小米，從小田用籃子收起來背回家進行日曬，日曬的時候先將小米穗朝下，梗朝上曬半天，讓水先蒸發掉，只要先將梗曬乾，小米粒就很容易乾了，再將小米束整個反過來，即梗在下面，小米穗在上面，自然的垂下來日曬半天，視日照程度以前述方式反復日曬持續 1-4 日；之後再收集至穀倉內保存，為了不讓小米直接接觸地面而受潮，在堆放小米之前，小米倉內需先將底部堆放數層風乾的竹片，再鋪上月桃葉編製而成的草蓆，最後才往上堆疊小米束，或是將小米束直接擺放在一公尺高左右的木平台上，這些做法將有助於保持良好通風，甚至可防治老鼠偷吃小米。



1	2
3	4

1. 以蜘蛛抱蛋（百合科常綠多年生草本植物）葉片強韌纖維網綁小米束。
2. 採收稱為抽穗，是用抽拔的方式採收小米。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）
- 3、4. 收穫的小米會擺放在一公尺高的木平台（左）或是屋簷下保持乾燥（右）。

原住民的 小米產業



進倉祭祈禱文（布農族小米進倉祭「andaza」祭禱文）

Uinang dihanin uninang tainidalah uninang mailantangus 。

感謝天神、感謝祖靈，

Mahtu kaimin asidu aip tu andaza

今天的進倉祭，能夠讓我們大豐收變成富翁。

isia buklavu tu maduh，isia sinungsung tu maduh，isia pasikau tu maduh

在武陵村的小米， 在永康村的小米， 在桃源村的小米，

isia vakangan tu maduh，kaununin hazam tu maduh，minsuma amin kusaicin，

在紅葉村的小米， 被小鳥吃的小米， 全部都能回來，

aiza maibabu ispakaun muu 。

我們用一頭大肥豬供奉給您們吃飽。

資料來源／鸞山國小小米進倉祭文化教材



十、原住民族小米的利用與分享

原住民族將小米視為一種神聖的作物，不僅是收穫祭典上的聖物，更是飲食文化中的重要代表。小米也象徵財富，像是布農族人曬小米的時候，若是小米曬的越多，越能顯示家族的富有。

小米是早期原住民族日常生活中的主食，雖然是主食，但卻不是經常能夠吃到的，小米對原住民族而言，就是一種上天賜與的珍饈，不能用金錢衡量。在原住民族群中，小米是不能獨享的，而是要拿出來和大家一起分享，有時會被製成酒釀或是小米粽等來「分享」給親朋好友。

如今部落青年返鄉，不僅從耆老手中傳授小米的栽種技巧，也將部落的小米文化透過巧思發展成為部落的產業，使得古老的智慧得以傳承，傳統的技術得以保存，小米的文化得以留存，讓部落展現新的活力。



1	2
3	4

1. 部落耆老教導青年農民挑選優良小米種原。
2. 部落傳承小米栽培技巧。(照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生)
3. 返鄉青年農民負責產品行銷。(照片提供：金峰鄉雜糧產銷班第4班班長高世忠先生)
4. 部落孩童一同分享小米飯。(照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生)

十一、歷坵部落的小米工廠

專訪金峰鄉雜糧產銷班第 4 班班長 高世忠先生

在八八風災之後，金峰鄉公所便積極輔導歷坵與賓茂兩個部落，藉由與原鄉部落重建基金會合作，將小農復耕計畫帶進歷坵部落，期望以部落的文化特色，發展出屬於在地的部落產業。自 2012 年成立金峰鄉雜糧產銷班，如今金黃小米已遍布金峰鄉。

傳統農耕智慧 V.S. 現代農耕技術

高世忠班長說：「部落老人家對於行銷資訊的瞭解較為薄弱，但既有的農耕知識卻十分豐富，所以歷坵雜糧產銷班有別於其他產銷班，主要特色包括兩個部分，第一是由老人家來主導種植小米的工作，第二個部分就是由年輕人負責小米的包裝、推廣與行銷。」部落居民則以契作的方式來配合產銷班。在小米栽培上，部落長輩還是習慣用撒播的方式種植小米，但在成立小米產銷班之後，開始學習用條播的方式種植，以方便管理小米的生長情形，部落的長輩同時也負責文化傳承、主持祭典儀式。

高班長帶領一群年紀超過 6、70 歲的長輩們學習新的農耕技術，也進一步認識了有機農業，期望積極學習有機耕作的方式管理小米田，在過程中除了不使用任何殺草劑或是化學肥料，避免對土地造成傷害外，也藉此帶領年輕的孩子重新認識家鄉的珍貴作物—小米。



1
2

1. 歷坵雜糧產銷班的長輩們，辛勤採收飽滿的小米穗。
2. 天然日曬的小米，多了一份大地的溫暖。

年輕人的小米推廣

產銷班成立至今，高班長透過長時間觀察發現，部落產銷的人才相當有限，並且容易意見分歧，這也讓高班長有了不一樣的想法，他開始與賓茂與歷坵部落兩個地區的族人溝通，從學習如何與部落長輩接觸與相處，慢慢認識小米與傳統農耕技術，並積極吸取農業新知帶回部落與族人分享，漸漸地種子開始萌芽，吸引年輕人決定回到家鄉，共同為部落的產業發展一起努力。

高班長說：「我們為了推廣小米產品時常要到外地展售，販售商品裡有包裝的脫殼小米，也有相當受消費者歡迎的小米香腸或是小米粽等加工產品，讓客人有不同的選擇，其它也有搭配樹豆、洛神花及花生的相關商品，這些都是安全無毒的有機農特產品。」在注重食安、健康及環保的潮流下，許多消費者都願意選擇有機無毒的食材。歷坵雜糧產銷班的農產品，就是以有機農法為訴求，吸引許多消費者前來購買，而加工後的美味食品，更受到年輕族群喜愛。

部落的年輕人因為經濟因素選擇離鄉，前往遙遠的都市工作，讓部落面臨資源不足、人才流失的問題，但歷坵雜糧產銷班藉由發展有機小米產業，吸引年輕人回鄉一起打拼，讓傳統農產業變得新穎有活力，更讓部落小米文化繼續傳承下去。



1	2
	3

1. 小米工廠一貫化作業，提升產業效率
2. 由部落青年共同經營小米工廠，顯現部落新活力。
3. 原滋原味的歷坵金黃小米。

十二、拉勞蘭部落的小米工坊

專訪拉勞蘭小米工坊負責人 戴明雄牧師

小米復耕

在酷熱的六月裡，拉勞蘭部落的婦女團戴著斗笠，背著竹籃開始採收結實滿滿的小米，在這一大大片小米田裡，不僅具體重現了部落傳統農耕的景象，也讓部落經濟有了主要的來源，讓人難以想像拉勞蘭部落曾經長達 30 年沒有在部落裡種植小米。

過去排灣族的生活與小米緊密維繫，有小米才有原住民族文化，有許多歲時祭儀，都少不了這個重要傳統作物，在部落中大部分的農耕祭典都是小米衍生而來，若是部落中少了小米，就稱不上是一個完整的原住民族傳統文化了。戴牧師說：「因為文建會的重現部落小米園計畫，決定重新在部落種植小米，這個計畫的主要目的，是復甦拉勞蘭部落的傳統文化與祭典儀式，如今小米的產出，也成了部落經濟發展的重要關鍵。」

小米商品化 部落經濟企業化

拉勞蘭不僅生產小米，更開發小米商品，戴牧師告訴我們，要將部落小米商品化，須分配小米的使用目的，一部分小米留給部落族人，讓部落族人享用，讓傳統文化繼續延續，另一部分就是直接販售或製成加工產品。拉勞蘭部落成立了小米工坊，除了製作小米加工品，也提供來訪的觀光客於餐廳享用小米美食及體驗不一樣的文化氛圍。

戴牧師說：「我們依循小米農耕的傳統智慧，強調傳統文化的故事性，因此不單只是將小米做為販售商品，而是藉此分享部落族人的故事。」拉勞蘭小米工坊所提供的傳統美味與創意美食，包括小米粽 (cinavu)、小米酒、小米蛋糕等。小米酒使用過的酒釀回收後，還可利用於多元化加工，如小米醃肉、小米香腸等產品，讓上天所賜與的珍貴小米完全被利用而不浪費。



1. 座落在拉勞蘭部落的小米工坊。
2. 排灣族的傳統美食 - 小米粽 (cinavu)。



小米如同部落的孩子

排灣族人栽種小米時會產生情感，那是連結部落與族人的重要核心。傳說中每個部落都有自己的小米品種，若是部落中的小米被帶往家鄉之外的土地栽種就會無法適應，也無法健康成長。現在臺灣的原住民族開始在尋找過去的傳統文化，追尋自己的根，找回部落傳統的作物，進而實行傳統農法，拉勞蘭部落努力的成果，不僅吸引了年輕學子返鄉工作，同時更讓學子們獲得重新學習部落傳統文化的機會，進而更愛護與珍惜家鄉的一切資源。戴牧師說：「其實，小米是一種有感情的作物，當你把小米視為神聖的恩惠，你面對文化的態度就會又敬重又非常在乎它與部落的存在。」



小米工坊內部擺設有濃厚的原住民族風格。

店內最秀的小米產品。

十三、崁頂部落的小米食堂

專訪海端鄉崁頂部落 宋俊一先生

祈求小米豐收

崁頂部落位在臺東縣海端鄉境內，這裡地勢比山腳下毗鄰的關山鎮市區高，因此稱為「崁頂」。據傳聞名世界的布農族八部合音「祈禱小米豐收歌」便是在這裡被發現，因此每當小米收穫前夕都能聽聞布農族男子獨有的美妙合聲。

當我們拜訪宋先生家中時，所看到的小米穗是如同夕陽一般的紅色小米，色澤及顆粒都非常飽滿，還以為是樣品模型，一問之下，才知道是他使用在地小米種出來的有機小米。宋俊一先生說：「我們這裡的小米都是部落老人家以前留下來的，通常老人家都會把一串一串的小米綁起來曬在屋簷下，這裡鳥害很少，小米也很漂亮，顏色偏紅，看起來光澤亮麗。」

原食部落綠色遊程

崁頂部落於 2012 年初開始接待熟客，透過關山鎮農會的米國學校或是與鄉公所、加拿社區發展協會合作，讓遊客以徒步的方式進部落，體驗部落的自然景觀，再進入部落品嚐小米美食及參與一系列的體驗活動。

宋先生說：「為了符合綠色遊程，響應環保，規劃不要讓遊覽車進入部落，影響當地居民的生活品質，所以希望遊客能夠親自用步行的方式進來崁頂部落，體驗這裡的文化與大自然環境。」崁頂部落的體驗活動以布農族八部合音開場，接著走訪社區體驗搗小米、在地農特產導覽、獵人學校動手作陷阱、品嚐社區風味餐、在地食材風味料理及布農族石板烤肉等，以部落體驗搭配農特產現場展售的方式，讓大家把在地新鮮農特產、料理及自製醬料帶回家。



遊客進入部落體驗搗小米。

部落小米食堂 崁頂原食部落

身為客家人的李秀蓮女士是部落食堂的大主廚，她說剛開始嫁給宋俊一先生進入部落生活的時候非常不適應，也不太會煮食好吃的小米，李女士告訴我們：「嫁過來之後，跟婆婆學習怎麼煮這裡的飯，也覺得小米很好吃，後來跟先生一起做農，一起賣農產品，把小米加工成比較新穎的甜點，像是小米糕、爆漿小米麻糬，也把這些甜點組合成餐盒提供給遊客。」宋俊一先生積極推動整個部落成為崁頂部落農場，以少量多樣化的種植特色吸引遊客前來，透過慢活、漫步了解部落，部落則提供安全的有機農產品給消費者。該部落目前農產品的銷售是以宅配、參與行銷活動與消費者面對面為主，讓外界知道崁頂部落的在地好滋味。



原食部落的綠色遊程，不僅能品嚐在地的小米加工食品（左），也能體驗傳統小米脫粒過程（右）。



透過部落綠色遊程，走訪崁頂部落瞭解布農族人的生活，也隨著宋俊一先生的腳步參觀他的小米穀倉。

十四、美味的小米製品介紹

傳統小米在食用前的處理頗費工時，須以雙腳踩踏或用杵臼將小米與穗殼分離，並經過篩風選後，再將小米浸水清洗再利用。如今市面上均可購買到已脫殼的小米包裝產品，只需要在蒸煮小米前浸泡約 30 分鐘或直接碾磨成粉狀，即可製作各式各樣美味的小米食品。小米營養價值高，可用於炊飯、煮粥、麻糬及釀酒等，小米的相關製品也深受許多消費者喜愛，以下簡要介紹小米製品：

參考資料：

1. 農委會小米主題館 (<http://kmweb.coa.gov.tw/subject/mp.asp?mp=346>)
2. 屏東縣政府原住民處 (<https://www.pthg.gov.tw/planibp/CP.aspx?s=2530&n=13055&cp=4>)
3. 拉勞蘭小米工坊

小米飯（粥）

將小米與白米以適當的比例混合加水浸泡 30 分鐘後，再用電鍋煮熟，便是一道美味與營養加值的美食。小米飯通常以小米 1/6 杯、白米 1 杯、水 1 杯；小米粥以小米 1 杯、白米 1/2 杯、水 10 杯比例烹煮，可隨個人喜好調整小米用量。



小米蛋糕

將小米磨成粉加入蛋糕的製作材料中，口感扎實，更有小米獨特的香味，是老少咸宜的創新點心。





小米醃肉

在原住民族的飲食文化中，若是獵捕的獸肉吃不完時，便會用鹽醃漬或是搭配小米醃漬獸肉發酵，以達到保存肉品的目的，也成為一種獨特的風味美食。



小米粽 (cinavu)

小米收穫後，排灣族人會慶祝豐收，並準備「小米粽 (cinavu)」來祭祖，而小米粽是將豬肉塊包入浸泡好的小米裡，並以假酸漿及月桃葉包裹，外型為長條狀似粽子，蒸熟後可連同假酸漿一起食用。(註：魯凱族常見的傳統小米加工食品為「小米粿 (A-Bai)」，作法與小米粽不同，是將小米磨成粉加水捏成粿狀包入豬肉塊後蒸熟食用。)



小米露

在部落中採收後的小米不僅是重要的糧食來源，同時也是慶典時重要的釀造飲品。而傳統製酒作法十分繁複，族人先將小米搗成粉狀加入水揉成糰，再鋪於香蕉葉上以月桃葉莖包紮起來，置於陰涼處數天使其自然出水，之後將其放入鍋中蒸熟後，再取出小米糰放入乾淨的鍋中和水攪拌至糊狀帶有氣泡為止，最後取適量的紅藜粉攪拌並放入甕密封，數日後就變成乳白色的小米露。



小米酒釀香腸

釀酒後剩下小米酒麴取出再利用，將小米酒麴與豬絞肉拌合醃製過，再灌製成香腸，是一種兼具營養與美味的肉類加工食品。



原住民族 農耕文化巡禮 一小米篇

書名／原住民族農耕文化巡禮 - 小米篇

發行人／陳信言

總編輯／吳昌祐

執行編輯／陳勃聿、余建財、陳振義、曾祥恩

助理編輯／張莉敏

攝影、照片提供／黃德發、張莉敏、張新珮、吳菁菁、胡傳技（布農族東群部落學校校長）

高信宗（希望猴子數位工坊）、高世忠（金峰鄉雜糧產銷班第4班班長）

古馥維（達魯瑪克社區發展協會）

美術設計／侯方揚、王柏偉

出版機關／行政院農業委員會臺東區農業改良場

地址／950 臺東市中華路一段 675 號

網址／<http://www.ttdares.gov.tw/>

電話／(089)325110

印刷／洋基圖文科技有限公司

出版日期／103 年 12 月

編印本數／1000 本

定價／NT 180 元整

展售書局／五南文化廣場－臺中市北屯區軍福七路 600 號

國家書店－台北市內湖區瑞光路 76 巷 65 號 1 樓

GPN / 1010302756

ISBN / 9789860435214

* 版權所有 · 翻印必究 *