

# 臺灣油芒 未來好糧

文·圖／林勇信、何雅婷

本場9月28日於屏東縣瑪家與三地門鄉公所辦理「原鄉部落農業學堂～油芒採集、保育、增值利用及栽培管理技術」講習會，除了農友外，也開放部落農遊、餐飲相關業者參加，分別有45及24人參與。

講習會課程特別邀請臺灣原產油芒企業社負責人徐子富先生及本場侯秉賦助理研究員擔任講師。徐子富先生曾擔任中研院植物暨微生物學研究所研究助理工作，分享油芒採集、復育及分析臺灣油芒營養成分、加工增值利用、友善耕作、恢復部落傳統飲食與土地利用價值。目前也透過臺灣原產油芒企業社持續與有意願的部落合作。他指出臺灣油芒營養成分豐富，含大量的色胺酸和芹菜素，是吃了會開心的食物；種子的油酸：亞油酸比例為6.7%：64.3%近似南瓜籽油和月見草油比例，是健康好油。同時也說明臺灣油芒雖然極具潛力，但未來還是以回歸部落種植為主，也建議在有共識、有規劃、有配套的措施下逐步發展，不宜貿然大量種植。

臺灣原產油芒企業社負責人徐子富先生分享油芒復耕計畫與成果

侯秉賦助理研究員介紹「臺灣油芒省工栽培與採後調製」，說明植株葉型、結穗外觀、育苗、定植、脫粒、脫殼等技術，幫助部落農民瞭解臺灣油芒耕作的各項重點，同時也點出油芒栽培上的挑戰並提出因應方法。臺灣油芒，在部落老人家較為熟悉的名字為「蘆麥」，是傳統原鄉穀物之一，但因本身芒太長、非主食、非傳統祭儀主要角色等因素逐漸從部落消失。然而臺灣油芒具耐旱、耐鹽及耐病蟲害的特性，且營養含量豐富，對於因應氣候變遷與糧食危機的問題，有其價值，極具成為未來食物的潛力。

從學員的回饋中發現講習內容有助於對臺灣油芒及傳統農耕智慧有更進一步的認識，也了解如何在增值利用上亦能兼顧原鄉作物種原的保護。也有學員表示，若有臺灣油芒復育計畫可與他們聯繫，部分業者也有興趣將臺灣油芒融入作為解說導覽、部落美食或手做DIY等體驗活動的素材，豐富部落遊程的特色。



瑪家鄉農民與講師們進行交流與討論



本場侯秉賦助理研究員分享臺灣油芒栽培技術



三地門鄉農民與講師們進行交流與討論