

前言

莧科(Amaranthaceae)原民野菜主要有野莧菜(*Amaranthus viridis* L.)、刺莧(*Amaranthus spinosus* L.)及青葙(*Celosia argentea* L.)等3種，為阿美族、卑南族、排灣族...等原住民族常見採集食用的野菜種類。主要食用部位為嫩莖葉，除青葙帶有苦味，需先汆燙後再料理外；其餘2種可直接料理食用，特別是野莧菜，口感及風味均佳。

本場近年投入輔導轄區部落原民作物保種發現，許多野菜的採集因環境開發而改變，加上人口老化與外移日益嚴重，部分族人逐漸改變採集習慣，自行蒐集野菜種子，在自家庭院或部落文健站菜園中種植。然而，因為缺乏適當的採種及保種技術，所蒐集的種子多有雜質且品質不佳的情況。為改善莧科野菜保種與採種技術，同時考量3種野菜的花序、種子型態及大小相近，且種子成熟時均為黑色或黑褐色，採種與保種技術相似，特彙整相關技術，供部落族人及有興趣的農友參考使用。