前　言

菊科(Asteraceae)原民蔬菜種類多，常見有昭和草(*Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S. Moore)、紫背草(*Emilia sonchifolia* (L.) DC. var. *javanica* (Burm. f.) Mattfeld)、山萵苣(*Pterocypsela indica* (L.) C. Shih)、兔兒菜(*Ixeris chinensis* (Thunb.) Nakai)及黃鶴菜(*Youngia japonica* (L.) DC.)等5種，主要食用部位為嫩梢及嫩葉。原住民族的傳統特色料理，如阿美族的八菜(或十菜)一湯及排灣族的搖搖飯，經常使用昭和草等前3種野菜，兔兒菜及黃鶴菜因苦味較重，多單獨料理。

原民蔬菜是許多風味餐廳的特色，食材來源多以採集方式供應，易受季節影響而不穩定。目前部分部落餐廳或文健站為穩定野菜食材來源，開始嘗試進行量產栽培，然昭和草等菊科植物種子具有明顯的冠毛，在果序成熟時開張，易隨風飄散或脫落，不利於採種與調製。為輔導部落建立栽培技術，本場除投入相關研究，也針對採種技術進行改善，提供部落族人及有興趣的農友栽培之參考。