

前言

酒在原住民族傳統文化中扮演重要角色，與祭典、儀式密切相關，阿美族之傳統自釀酒是以糯米為基底，並混合自製酒麴發酵而成。而部落在製作酒麴時，會添加多種植物汁液，使自釀酒帶有特殊風味。然而，製作酒麴使用的作物大多由野外採集且無保種繁殖技術；近年受到極端氣候加劇、土地開墾及過度使用除草劑等影響，使酒麴植物野生種原逐漸減少，導致部落族人採集製麴原料困難，進而造成原住民酒麴文化傳承危機。

為協助原鄉部落保存酒麴作物種原及傳統文化，本場投入相關技術輔導，使族人可自行繁殖酒麴作物種苗應用。臺東縱谷線部落阿美族製作酒麴之植物原料包含野菊 (*Dendranthema indicum* (L.) Des Moul.)、艾草 (*Artemisia indica* Willd.)、臺灣澤蘭 (*Eupatorium formosanum* Hayata)、艾納香 (*Blumea balsamifera* (L.) DC.)、美洲闊苞菊 (*Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don)、過山香 (*Clausena excavate* Burm. f.)、山素英 (*Jasminum nervosum* Lour.)、雞母珠 (*Abrus precatorius* L.)、九層塔 (*Ocimum basilicum* var. *thyrsoflora*)及大葉田香 (*Limnophila rugosa* (Roth) Merr.)等10種植物，本文介紹部分酒麴作物(圖1)之扦插繁殖技術，供有需要的部落或農友參考。

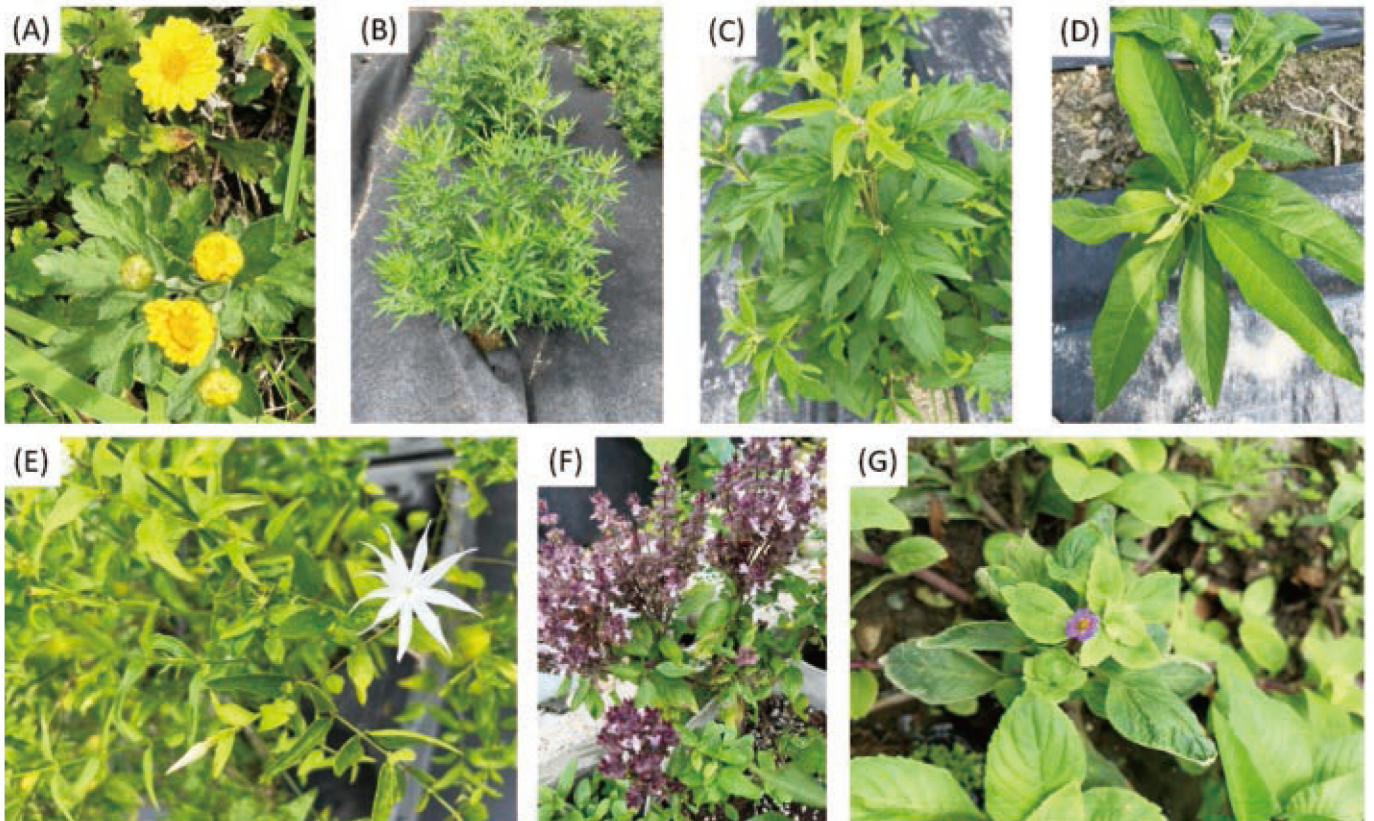


圖1. (A)野菊、(B)艾草、(C)臺灣澤蘭、(D)艾納香、(E)山素英、(F)九層塔及 (G)大葉田香為原住民酒麴作物