

## 從「找回小米、栽培小米」開始

「アワを見つけて栽培する」ところから始める  
Let's Start with Getting Millet Back and Cultivating it

羅英妃（種苗改良繁殖場副研究員）

有人問「種小米那麼辛苦，為什麼還要種小米？」本文希望普羅大眾對原鄉作物「小米」在生態、文化及保種有一定基本的認知。

### 社會變遷，小米栽培式微

長期以來，部落因為受外來文化的影響，改種其他經濟作物，加上飲食文化的改變，使得以小米為主食的族群受到嚴重衝擊。過去，小米是山地部落普遍種植的農作物，根據文獻資料顯示，1952年小米的栽培面積曾高達 6,736 公頃，然而，1997年栽培面積僅剩418公頃，至2022年更降到91公頃，在近25年間，小米減少近八成的面積。因為小米種植日益減少，部落日常飲食及傳統文化逐漸受影響和改變。在此期間，部落人口大量流失，族人栽培傳統小米的意願降低，導致種原及文化大量流失。

### 原民多元文化，小米傳承延續

在台灣變異極大的自然環境中，原住民族如今面臨部落人口外流、老化及語言、文化傳承之問題，而小米文化也受到衝擊，如何使小米文化能傳承是當前重要的課題，留在部落的老人或



少部分年輕人，面對小米種原的流失，感受到種原保存的必要性與急迫性。部落、學術單位和農研機構等有志之士紛紛投入種原保存的工作，從「找回小米、栽培小米」開始。

### 保存小米多樣性，因應氣候變遷

由於各族群的生活環境、栽培管理技術及傳統文化之差異，經過長年篩選留種之後，發展出適應當地環境且符合需求之小米，因此造

就多樣化的小米地方品系。小米具有耐旱、耐貧瘠的特性，面臨氣候變遷帶來的不良農耕環境，具有強韌的適應力，2023年國際小米年將之列為具有調適氣候變遷的作物，這也造就了投入小米種原保存的良好契機。

### 推動部落小米種原保存

基於上述原因，農業部種苗繁殖場（以下簡稱種苗場）也建立小米選種、留種、採種、調製、保存的保種體系，透過慈心基金會在部落收集種原，由種苗場栽培並成功繁殖更新了163個小米品系。我們運用80/20法則，當來自於部落的種子繁殖成功，80%品質優良的種子，讓族人帶回部落繼續種植，20%的小米種子存放在種苗場的專業倉儲中，當部落需要時回歸給部落。希望通過異地保存、團隊合作，世世代代保護珍貴的小米種原。

### 以現代的農耕技術，實現小米產業化的可能性

小米傳統栽培方式是以種子撒播、疏苗、除草、靠天降霖、驅鳥、人工收穫等過程，而這樣的辛苦栽培過程令部落族人望之卻步，種苗場透過現代的農耕技術，提供種子檢查服務，確保小米種子品質與健康；研發使用穴盤育苗、省工定植作業、建立雜草防治技術、搭設防鳥網，並監測病蟲害發生，以有機、友善栽培的模式，減少人力及鳥害防治成本，減輕耕種的負擔，以提高部落青年栽種的意願。

### 推動部落小米加值應用

小米主要加工成包裝小米，再做成各樣的

種苗場透過現代的農耕技術，建立保種體系，研發使用穴盤育苗、省工定植作業，能夠以有機、友善栽培模式，減少人力及鳥害防治成本，減輕耕種的負擔，以提高部落青年栽種意願。



傳統食物，此為部落族人主要食用和產品型態。隨著人們消費習慣的轉變，開發新一代小米食品成為熱門的研究方向。小米粽（吉拿富）、阿拜、小米醃肉，釀製小米露、小米酒及加工成小米麻糬，是部落旅遊常見傳統食物及伴手禮。有創意的族人亦開發出小米甜甜圈、小米石頭泡芙、小米冰淇淋、小米辣椒、小米蔥油餅等產品，打開小米多樣化發展的契機。故小米與部落在地及現代食材結合，可激盪開發出不同的產品！

目前研究單位也開始進行小米萃取物分析，發現確有促進腸道健康的潛力。為因應部落文化體驗及生態旅遊的蓬勃發展，除了食用之外，亦可開

發出結合文化的傳統花穗飾品及小米療癒產品等。

### 小米文化永續傳承之道

在經濟導向的氛圍下，小米文化的傳承非常仰賴對部落重視的族人（或非族人）的投入。小米文化的保存要從部落自主覺醒與發動，方是長久傳承之計。結合創造部落的友善生產環境、食農教育、文化體驗、加值應用及多元化發展，建構小米產業鏈，我們殷切的期盼，只要增加小米使用和栽培，將有助於提升部落族人栽培的意願，也能保障基本的經濟收入，進而願意保存小米的多樣性，更有助於延續部落生活與傳統文化。

小米是寶島台灣珍藏的瑰寶，更是傳統文化命脈延續的底蘊，別小看那不起眼的小米，它蘊涵了您無法想像的深巨力量！◆