

臺灣油芒

在茂林地區的現況與利用

文/林怡如 圖/林怡如、侯秉賦

前言

全球氣候變遷與極端氣候影響糧食生產，加上人口持續增加，導致糧食危機。臺灣油芒是一種具有小型種子的穀物(圖1)，能夠在乾旱、低溫 and 鹽化土壤等逆境中生長，與水稻、小麥及玉米等需要大量灌溉和施肥作物相比，臺灣油芒更容易栽培，較耐極端氣候，可穩定生產，增加糧食供應。臺灣油芒為原住民族的傳統食用穀物之一，但曾經消失於部落，為了復甦部落的傳統飲食與作物，延續部落傳統的生態智慧與文化，茂林



圖1. 臺灣油芒

地區的茂林部落將臺灣油芒加值與利用；萬山部落以「食」復興臺灣油芒文化，結合萬山岩雕考古文化，積極復耕臺灣油芒，讓部落的年輕人可以傳承，找回失落許久的臺灣油芒。

萬山部落與臺灣油芒

萬山社區發展協會為推廣部落傳統文化，並以「食」復興臺灣油芒，經由本場協助利用育苗方式栽培，導入簡易機械化栽培與採後調製技術，提高臺灣油芒存活率並擴增其栽培面積。協會推行萬山部落小旅行體驗活動，結合食農教育介紹臺灣油芒，讓遊客探索國定遺址萬山岩雕，並進行岩雕刻紋的拓印，認識岩雕文化的象徵，藉由製作臺灣油芒手工餅乾，在餅乾上印製各種岩雕刻紋，也販售萬山岩雕油芒煎餅伴手禮產品(圖2)，將萬山岩雕的意涵與臺灣油芒充分結合在一起。另外，為促進臺灣油芒加值與應用，並協助原住民部落人才職能提升，本場辦理臺灣油芒烘焙加工與人才培訓，培訓部落的年輕人才，讓臺灣油芒文化可以傳承，並推出臺灣油芒甜甜圈(圖3)、油芒起士鹹餅乾及油芒煎餅等新產品，使傳統食物可以不同面貌延續，也讓參加部落旅遊活動的朋友有更多驚喜。



圖2. 萬山岩雕油芒煎餅



圖3. 臺灣油芒甜甜圈



圖4. 臺灣油芒麻糬

臺灣油芒的加工與利用

臺灣油芒栽培採收後需經脫粒與脫殼取得種子，油芒種子富含脂肪酸、胺基酸、礦物質、黃酮類及固醇類等多種營養成分，為植化素良好來源，可以直接與白米一起炊煮，讓白飯具有油亮光澤，並增添營養成分。或經由稍微處理的形態供消費，例如部落特色料理、臺灣油芒小米粥、爆米花及臺灣油芒麻糬（圖4）等零食點心。茂林部落特別規劃旅遊活動，運用部落的特色作物，製作部落的特色美食，讓遊客參與搗麻糬活動，親子同樂，並推出臺灣油芒麻糬伴手禮。此外透過烘焙加工技術，調製產品的風味，製作臺灣油芒烘焙產品，使產品香味變化豐富，便於攜帶及營養攝取，例如，茂林部落的麵包烘焙坊，所製作的臺灣油芒麵包、饅頭（圖5）及餅乾等，也販售臺灣油芒豆漿產品。



圖5. 臺灣油芒饅頭

結語

茂林地區的原鄉部落正積極復育與加值利用臺灣油芒，使部落傳統作物的生態智慧與文化能延續，並傳承部落的年輕人。本場協助原住民部落提升臺灣油芒的栽培與加工技術，結合食農教育與友善環境耕作，增加臺灣油芒的栽培面積與產量，並推廣至種植的部落，使臺灣油芒成為茂林地區的原民特色作物之一，期望未來能營造如詩畫般的臺灣油芒地景（圖6），促進部落旅遊觀光產業及農業生產的永續發展。



圖6. 臺灣油芒地景