

來自人間淨土的精靈—— 『關山小米』

台東縣政府/戴聰敏



關山小米榮獲金牌獎

『似玉珠兒，昔日仙境客，麗質難自棄，今朝塵緣渡』。這是一偈描述台灣地區所栽培的小米作物寫照。通常種植於山坡地的小米，是台東縣獨有的農特產，近年來因為有關單位多方面加強輔導，及產品的開發成功，使『關山小米』儼然成為具有代表性的自然健康食品，極具發展潛力，已一改昔日僅供養鳥飼料的刻板印象。

台灣小米的產量，多半來自台東縣

由於山坡地的地力較差，農業生產環境較為不利，且缺乏適宜輔導推廣的經濟作物，因此對於具有可適合較耐旱及野生

性較強的生育條件，又可以採取較粗放管理方式栽培的小米，取其相對的優點，當然倍受居住於各山地部落原住民同胞的青睞，又因台灣地區在民國五十年代時，有一段養鳥黃金時期，小米是作為養鳥極佳的飼料，況且小米原料也一直是原住民同胞豐年祭慶典中製作各式各樣『鄉點』食物，及小米酒等不可或缺的主角，因而小米的栽培面積及生產量，在高峰期間每年都可達到 500~600 公頃及5、6千公噸的生產規模；惟不可諱言的，小米雖然是原住民同胞的最愛，人人都會種植，但因以往缺乏有系統的輔導措施，單位面積產量仍尚偏低，致農戶收成僅勉可糊口，故在



小米是台東縣山地鄉主要的農特產(服務於台東縣達仁鄉公所農技士白佩宜小姐)

養鳥業式微之後，『利多出盡』情形下，幾無支持使整個小米產業呈現劇烈『崩盤』走勢，這可從台灣省政府農林廳所編印民國八十四年版『台灣農業年報』的資料分析得悉，現行全台灣地區種植面積僅餘245公頃、生產量也僅506公噸，這與高峰期比較而言，簡直是天壤之別，不過台東縣的種植面積131公頃，及生產量244公噸的成果中，每公頃產量已明顯提昇，並以不少的差距超越昔日雄霸多時屏東縣種植面積96公頃，及生產量202公噸，在台灣地區獨占鰲頭，成為最新的霸主。

向鳥類飛禽及原住民同胞師法

馳名已久的小米，在台灣地區發展的歷史過程中是不寂寞的，它的全株除一直被人類利用著外，自然界的鳥類飛禽更視小米為補充體力，飛行千里所需攝取的珍品，也怪不得小米遭受鳥害之猖獗，尤其每逢小米可採收時，必定會吸引遠處鳥族『吃好鬥相報』成群結隊的來襲，如不派人看守趕鳥，可能整園多要『佈施衆生』了。『可見鳥類飛禽能整日翱翔天空，有充沛的體力，就是靠著攝取多量小米的高營養成分來維持；何況原住民同胞們比平地人更早接觸小米，更是以這種來自山川田野的自然健康食品為日常主食，為什麼我們要暴殄天物呢？何不好好的向大自然效法學習』，這是一段啟發台東縣關山鎮

農會秘書劉源利先生，當時在民國77年第一次涉足小米產業領域時，主張要師法鳥禽及原住民同胞智慧的選擇。

常食小米有益人體是有科學根據

其實小米含有豐富的營養成分，早為台灣省農業試驗所及台東區農業改良場所關注，並予分析研究有關成果有案，且嗣由國立屏東技術學院教授吳明昌先生在85年度所主持研究之『小米多樣化產品之研發利用』計畫試驗成果報告中，更針對『小米理化特性』作進一步多次逐項的測定研究，對這頗為難得的資料，茲引述其分析結果如次：

一、小米理化性

- (一) 蒸煮溶解度16~17%
- (二) 吸水膨脹度90~110%
- (三) 直鏈澱粉含量9~12%
- (四) 支鏈澱粉含量88~91%

二、小米成分

- (一) 蛋白質11.1%
- (二) 脂肪3.1%
- (三) 離胺酸(毫克/100公克) 334
- (四) 灰分3.6%
- (五) 纖維8.6%
- (六) 胡蘿蔔素(毫克/100公克) 0.2
- (七) 維他命 B₁(毫克/100公克) 380

經分析研究後，吳教授對於小米評價極高，且頗有信心，從其研究報告中，不難看出小米的優點，如：

1. 儲存時間對穀粒吸收膨脹度之影響最大、對直(支)鏈式澱粉含量與蒸煮溶解度之影響不大。
2. 由蛋白質、脂肪、胡蘿蔔素、離胺酸、纖維以及維他命均為穀類中高含量者，可評定為對人體甚為有益之食品，可開

發成具保健功能之保健食品。

由此正足可印證具有原始風貌及特殊風味的小米，真的是『天生麗質難自棄』，也相信小米的美名實非虛傳。

好東西要和好朋友來共享

能繼續以食用方式為主，朝向商品化發展的小米產業，在目前台灣地區而言，僅有『關山小米』這家金字招牌是碩果僅存的。對於栽培面積正急速下降，面臨淪為夕陽產業挑戰之際，全省其它縣市多不看好紛紛棄守情形下，台東縣卻『逆向操作』要輔導推廣小米，要再次為小米產業重燃起一線的希望，不容否認，確實是不

簡單的。誠如關山鎮農會總幹事劉立田先生所言：『起初農會所推出的關山小米是初級產品，沒有加工添加其它材料，以採摻入白米、紅（綠）豆、薏仁、蓮子、龍眼乾等煮成小米稀飯，或小米飯的方式，可能是宣傳不多，叫好不叫座』，其實關山小米雖然營養豐富、品質甚佳，但必須經過烹煮這道手續，方能品嚐到小米粥品的美味，確實是不符合忙碌現代人對於方便、快速的需求，故小米的銷售市場老是侷限於某些客層，難以突破。要如何尋求變通呢？關山鎮農會有何對策？依據劉總幹事的看法是這樣的：『有鑑於此，我們費盡心血，蒐集相關資訊，結合各相關農



剛採收的小米，通常要先經過陽光的曝乾過程



小米是排灣族原住民同胞在豐年祭時主要的展示品



採收小米是原住民同胞一大盛事，左鄰右舍的族人都會主動來幫忙



由小米、玉米、甘藷配上各式鮮花的獨特造形，頗引人注目



樣式多元的小米點心是關山鎮農會家政班員的傑作品



「小米糰子」是頗受好評的一道小米美食

政、學術、食品加工單位的力量，研發出「小米雪花片」的新產品，以吸引上班族早餐消費的改變，並可當作消夜、點心，對於嬰兒、老人及病人營養補給、國民健康等皆能維護，欲藉此來刺激小米的銷路。據瞭解這種將蒸熟的小米漿↓經熱滾筒式壓片↓乾燥↓粉碎↓調味↓包裝一貫作業程序，作成粉狀味道類似米麩的食品，只要用熱開水，也可加牛奶沖泡的小米雪花片，確係為香甜可口省工方便的『懶惰人』飲料，因此自85年初上市以來，倍受各界肯定，不僅銷售情形一路長紅，並且剛在85年9月5日由台灣新生報邀同行政院農業委員會、行政院衛生署、台灣省政府農林廳、糧食局、衛生處、新聞處及有關食品、糕餅類同業公會等指導辦理『中華民國86年度優良食品評鑑會』之農產暨加工食品類項下，初試鶯啼即榮獲金牌獎，而大放異彩，可見小米雪花片已達一流的水準，叫好又叫座。

實際上『關山小米』系列的產品還有多項，如『小米露』及各式樣的小米點心等加工食品，也多頗負盛名，不僅一般消費大眾喜愛，甚至是戶戶都有栽種小米，極愛飲用小米食品的台東縣海端鄉布農族原住民同胞們，也多豎起大拇指表示：『我們和小米的關係極為親密，很高興政府重視小米的輔導，關山鎮農會也以契作保價的方式，以每公斤脫粒後35元的價格辦

理收購，使我們農民的收益有保障，並將小米開發出那麼多彩多姿的產品，真的是始料未及，逢年過節時，要饋贈親友賀禮，選購經濟又實惠的「關山小米」絕對錯不了』。

發展小米產業，就要求新求變

促進『關山小米』繼續成長，對台東縣是具有正面積極的意義，為什麼呢？這除了是小米係台東縣頗為獨特的原有農特產，也是在台灣地區小米產品中，唯一具有本土性、地區性、代表性精緻食品的指標作用之外，最重要的是好好輔導發展小米產業，就能落實照顧居住於偏遠地區，賴此小米維生的多數原住民同胞的生計，因此嗣後小米產業輔導工作，除產銷改進及產品包裝改善工作，已陸續改善中，在食品研發工作上，應再考量市場消費需求趨勢，及成本因素求新求變，在配方上篩選具有條健功能之膳食性中藥材如山藥、薏仁、人參、白果等，以及在風味上有特殊香味之保健植物為其原料，來迎合國人需求，提昇其競爭力，及凸顯在同類產品的價值性，也不失為一可行之策，如此才能促成消費大眾樂於接受，俾使廠農雙方多蒙其利，似此才能符合發展小米產業的努力目標，小米產業也才能因應食品消費市場多元化需求，日後台東縣的小米產業也才有發展可言。