

南迴線之農業巡禮

台東區農業改良場／林國榮

早期以原住民以農牧漁獵為生，農耕多採刀耕火種原始方法，產量不高。農產以小米、甘藷、早稻、高粱、芋頭及豆類（如：樹豆、豇豆、紅豆等）為主；蔬菜採自野外野萹、刺萹、昭和菜、過溝菜蕨、龍葵、藤心、檳榔心、珠蔥及山柚等為最普遍；此外，黃藤、檳榔、荖藤等山產也甚豐富，農產多居野生但均未經濟栽培形成

產業規模。

小米、早稻、甘藷、高粱及芋頭是當時原住民的主食，其播種收成時間及採收後處理方式敘述如下：

1. 小米：每年4~5月播種，7~8月收成。採收之小米曬乾後用杵臼敲打，將殼與小米分開，倒入篩中將殼篩去。小米加水煮熟直接食用的情形不多，常在祭儀時，將煮熟之小米以杵臼搗成黏稠狀，用沸水燙熟之假酸漿葉子包裹後，作成祭神之祭品，祭祀完成後食用。

2. 早稻：每年5月（梅雨季來臨前）播種，9月收，採收之早稻以杵臼敲打，將稻米與稻殼分開，置於篩子上將稻殼清除，煮熟後食用。

3. 甘藷：每年6月底播種，隔年1月收成。採收之甘藷多用水煮熟後食用，亦可切成塊狀早稻一起用水煮熟後



小米



小米作成的阿拜（粿）



小米與原住民文化關係密切



稻米

食用。逢祭典時，煮熟之甘藷用杵臼搗成黏稠狀，以沸水燙熟之假酸漿葉子包裹後食用。



芋

4. 芋頭：每

年3月播，10月採收之芋頭，用水煮熟剝皮後沾鹽吃。

野菜是當時的主要副食，其中以野苧、刺苧、昭和菜、過溝菜蕨、龍葵、藤心、檳榔心、珠蔥及山柚等最為普遍；其食用法敘述如下：

1. 野苧菜及刺苧：取其幼嫩的莖及葉，經沸水燙熟後可直接食用，亦可與魚或肉類一起煮湯。

2. 昭和菜：俗稱山苧蕨，採取幼嫩的莖葉，經沸水煮熟後食用，也可煮湯。

3. 過溝菜蕨：採嫩芽，用沸水燙熟後食用，亦可與肉類一起煮湯。

此外，檳榔與荖藤在早期的原住民



過溝菜蕨



藤心

生活中重要地位；吃檳榔前先將石灰塗在荖葉上並將荖藤薄片植入剝半的檳榔中，再包裹起來食用，類似西洋人吃的口香糖。早期吃檳榔的主要目的是將牙齒染黑，因原住民

認為又黑又亮的牙齒是美麗的表徵。

知本早期原住民取樹皮製成布料，桑科植物如白榕……等大喬木是主要的來源，但後



苑子

來這種樹皮布文化漸漸消失，主要是原住民用以物異物的方式，就能取得品質更好的棉布或麻布。

在植物編織品方面：常見的包括置物籃、篩子、魚笊，主要的是：

1. 月桃：每年5~6月是主要的開花後之月桃植物纖維會變硬，故需在3月初至5之間，趁月

桃尚未開花採取兩年生植株，其處理方式為(1)將整株月桃曝曬一天後，將其葉鞘從植株剝離；(2)將葉鞘捲成圓形(防止扭曲變形)後繼續曝曬5~7日；(3)將曝曬的葉鞘製作為成品或收藏備用。月桃葉鞘質地柔軟，觸感極佳，

常用於製作篩子及存放物品之置物籃，但其耐候性較差，僅適合在室內使用。

2. 黃藤：黃藤質堅韌，是極佳的編織材料；常製成大小不同的置物籃，供放置檳榔、荖葉等物品，其製作方法為：(1)選擇多年生的老枝條，陰乾後



圓葉山蘇



荖花



山苦瓜

將刺剷除；
(2)將莖縱切成4-8等份，削取邊材，約0.2-0.3cm厚，作為編織物品之材料。

→ 料。

3. 刺竹：刺竹為本區最常見之竹植物，常用來編製各篩子、畚箕及竹簍。刺竹製品的耐候性良好，適於置於室外使用。編製物品之材料，宜選擇2-3年生之竹子，削皮後曝曬6-7分乾，即可使用。

日本佔據台灣前，台東之南迴沿線地區仍屬蠻荒之地，以陸稻供作糯米主要原料；日本佔據台灣後，於昭和17年在知本興建



高粱



豪放的原住民请您品嚐小米酒

知本大圳，成為南迴沿線知本地區灌溉的主要幹線，隨後漢人由恆春移入，帶進水稻栽培管理技術，使



樹蔞

建和、建業、美和等地的稻作生產面積急速擴增至2,000公頃以上，成為南迴地區最主要的農產業及居民主食。但在日據時代，無論水稻或陸稻，均只能一年一收，產量有限，且當時所用的畜力以水牛為最普遍，不僅提供水田耕作的主要動力，也是農村運送農產與資材的主要運輸工具。

據熟悉當地的資深議員葉順祺先生表示，南迴沿線地區最早的產業應是在日據中期，在知本溫泉山上成立的西川農場，栽培金雞納樹，採收後運回

日本，供煉製藥品，為治療當時流行的瘧疾之主要原料，因此該地現稱樂山；在美和山區設置杉原農場，栽培臍橙、晚窰夏橙等柑桔類，奠定日後該區生產柑桔的基礎；同時，在靠近三和山上的杉原農場栽植蓖麻，種子榨取油供應戰鬥機添加在燃料中，防止飛機高空飛行時汽油在低溫下容易發生凍結的危險。在南迴沿線地區平地的建和地區成立葛藤都社株式會社，後來因栽培的農戶聚集形成原藤社區（今名），同時，該會

社也生產魚藤，當藤成熟時，將全株搗碎，置入竹管中，形成如皂沫之汁液，作為農藥或毒魚之用；由於當時尚無化學農藥，稻農防治田間害蟲是以2人一組，走在前方的農民以竹桿敲打稻桿，使蟲害掉落水面，走在後面的農民用盛有碎藤的帶孔竹管掃過，蟲體遇藤汁毒液即被殺死，這種防治水田害蟲的方法，當時十分流行。另外，毒魚的方法，也是將魚藤搗碎，放在網袋或有孔的竹管內，置放於魚群聚集的河流上游，當乳汁般的毒液逐漸釋出時，溪流中的魚、鰻、蝦、蟹即會中毒而浮出水面，居民加以收集，就可獲得豐盛的溪流珍饈了！

光復後百業待舉，南迴沿線地區在有關單位及中國農村復興聯合委員會

(簡稱農復會)的大力支援下，推廣水稻及小米、甘薯、落花生、玉米等糧食作物外，尚有經濟價值較高之園藝作物如釋迦(番荔枝)、鳳梨、柑桔、梅等之生產，特用作物中之荖花、荖葉、洛神花



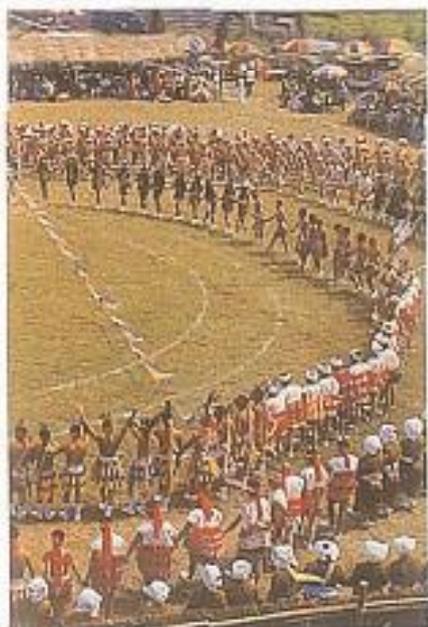
原住民及民俗植物

及保健植物等具經濟價值之作物，近年也有相當之生產，形成區內重要產業，也是知本農村經濟收入的主要來源。

(一) 稻米

水稻為區內最主要的糧食作物，南迴沿線知本地區賴以維生之農民為數最多。由於歷經50餘年來，政府政策之輔導及技術之改進，加上農民對於提高水稻產量與品質均積極投入，單位面積產量已有明顯的增加，稻米品質方面也日漸改善。知本之稻作面積一直占可耕地中水田面積較高之比率。據前台灣省政府農林廳農業年報顯示：1964年所占比率為68.3%、1974年為95.8%、1984年64.5%，至稻田轉作(1985年)政策推行期間及其後，一直維持41.4%之面積。至1998年部分恢復種稻，其面積占50.7%，至2001年則仍維持在51%之間。由南迴沿線地區稻作面積之演變，37年來中最近數年觀之，恆維持每期作約650-700公頃之間，因此，水稻仍屬最主要之產業。

水稻產量之多寡與品種及栽培技術



原住民舞蹈

一 之關係至為密切，在光復初期1945年代，南迴沿線地區之每公頃平均產量為2,500公斤左右，至1980年代提升至4,050公斤，2000年之平均產量為5,800公斤，

與光復初期相較，其產量之增加約為230%左右。造成產量增加之原因，約與優良品種之育成及應用、栽培技術如適期插秧、合理施肥與灌溉排水等因素有關。

(二)小米

小米為南迴沿線地區原住民同胞光復前及光復初期之主要糧食，為豐年祭必備的祭品之一，它代表原住民的生命力及對大自然的求生毅力。每年舉辦之豐年祭、除草祭均和小米之種植有關，所以「小米」為知本原住民非常重要作物之一。小米又名「粟」，亦稱鹵米、粟子，為禾本科一年生草本植物，過去是台灣山地同胞的主要糧食及飼養小鳥用之飼料，據台灣農業試驗所之分析，其營養價值為：蛋白質含量9.61%、脂肪2.93%、纖維5.94%、可溶無氮物64.48%、灰份2.88%。

南迴沿線地區小米栽培面積17公頃，一般播種期均在春作（約2-3月），故收穫期在每年的5-6月。小米耐旱又抗病蟲害、耐貯藏，為一極佳的備荒珍品，營養價值高。小米之利用，經碾製成之小米可用於炊飯、煮粥、製



烤山豬肉

飴、釀酒等，本區小米開發之新產品有小包裝小米、小米雪花片、小米雪花粥、小米醋、與小米酒等，其中小米雪花片、小米雪花粥等加工產品，為極受消

費者歡迎之休閒健康食品，登山、郊遊隨身攜帶，食用相當方便。

小米烹調方法是(1)小米稀飯：小米煮稀飯可以單獨煮小米粥，亦可摻綠豆、紅豆、薏仁、蓮子、麥片、玉米或小麥胚芽、白米、龍眼乾等。小米之比率可依各人之喜好口味而定。煮小米稀飯應注意：用水量要比煮白米稀飯略多一些。如摻綠豆、紅豆、薏仁、蓮子、麥片等煮時，最好先煮30分鐘後才放小米，或先將其他東西先浸水數小時後，再同小米同時煮。煮開後務必用筷子攪拌，使小米和其他東西能均勻混合。煮甜稀飯時，在煮開後才放糖。(2)小米飯，小米煮飯可單獨煮食，最好摻白米煮食，摻白米和小米之比率，以個人之口味而定，一般自1/3（白米3份小米1份）~1/6為適當。可以依個人口味而定。煮開時務必充份用筷子攪拌使白米和小米能均勻混合，然後才用溫火繼續煮熟保溫。煮小米飯最好用快鍋或電子鍋。

此外南迴沿線地區的魯凱族原住民之小米酒釀造方法是以小米及藜為材料，小米及藜除供作炊飯、製餅、家畜

田園試種紅芭樂

文圖 / 陳朝棟

樹紅、花紅、果實紅的果樹，這種夏威夷紅芭樂，在苗栗縣的農村越來越有人在試種；我就在自己田邊種了三棵，農事外自娛添情趣。

在一般鄉下，民眾休閒在田園一角，所種的芭樂，多半是本土產或泰國種芭樂。栽種紅芭樂，樹木、花、果實一片紅，且色澤均勻得令人垂涎欲滴，真是人見人愛。

農民們覺得這年頭，種一些少見稀奇水果，可在忙完農事之餘，增添一些生活情趣，而試種紅芭樂，結果雖然新品種種植經驗不夠，產量有限，還須向



專家們請教，但每生出一顆，待成熟時，家人搶著要吃這種鮮紅、糖度又高的紅芭樂，也享受一份喜悅。 🐎

飼料外，可供味噌及釀酒原料。小米之藥效為鹹淡微寒、補虛損、益丹田、開脾胃、利小便、治反胃熱痢、無毒。小米煮粥食之則宜丹田、補虛損、開腸胃；陳小米煮粥食之則治胃熱、止消渴、利小便；小米含有豐富的維他命B2能治療口腔潰瘍。藜亦稱萊、馬脂菜、鶴頂草，客家語稱紅心鹽菜、魯凱族稱紅米，為藜科一年生草本植物。藜之莖葉味甘、性平、微毒、有殺虫之效。一般小米釀酒係利用白麴（白殼）或糖化酵素及酵母菌作為麴菌發酵釀造，但魯凱族釀造小米酒，則不用麴菌而祇用小米與藜製作，其釀造方法是將

小米脫粒再脫殼，然後磨成粉末。藜（魯凱族稱為紅米）曬乾脫粒再脫殼。小米及藜之脫殼一般用石臼搗打。藜脫殼後經水洗後曬乾，再磨成粉供用酒釀。

台東知本地處台灣東南之邊陲地帶，由於開發較晚，縣內幾無工業可言，加上風和日麗、空氣清新，所以生產之小米，保證絕對安全、衛生、營養，加上小米耐病蟲害之特性，所以栽培過程中極少有噴藥之情形，其產品絕非進口小米可以比美，購買時請認明臺東知本之小米，避免進口貨魚目混珠。 🐎