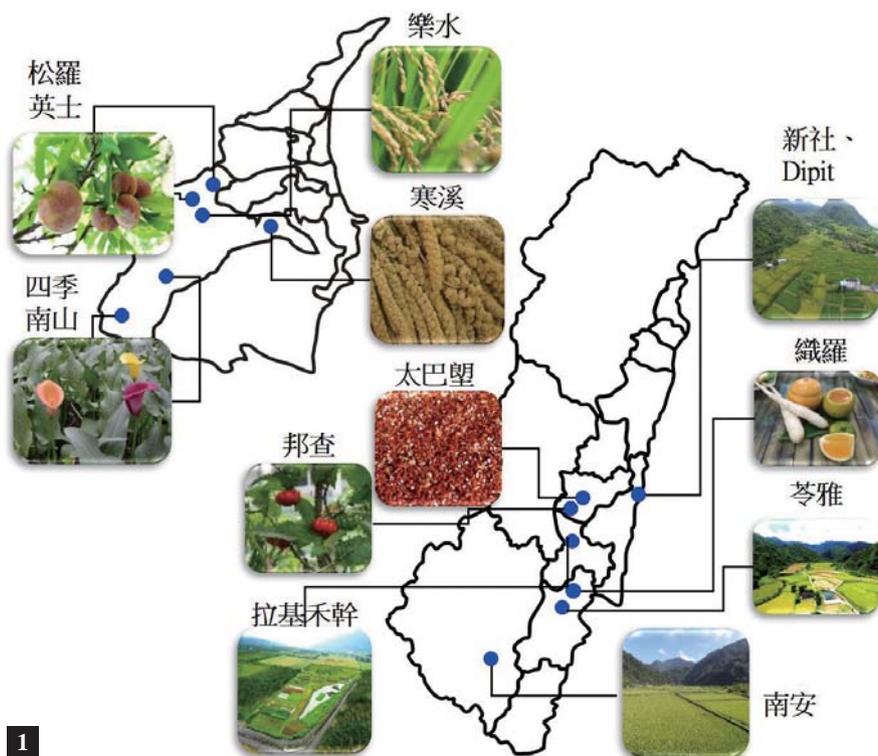




## 原住民農產業

原鄉部落的農產業六級化輔導

# 原鄉部落的農產業六級化輔導—以織羅部落的農產業輔導為例



作者：孫正華 助理研究員、  
林泰佑 助理研究員、  
邱淑媛 副研究員兼課長  
農業推廣課  
農村經營發展研究室  
電話：(03) 852-1108 轉 1905

## 前言

產業經濟的發展由過去的農業、工業及服務經濟進入強調生產者、銷售者與消費者間的互動關係為主的體驗經濟階段，產業間的界限愈來愈模糊，發展逐漸趨向跨領域的產業整合，將一級、二級、三級產業的優勢融合，產生 1 級 × 2 級 × 3 級 = 6 級產業化的農產業整合，帶來新的體驗經濟商機。

花蓮區農業改良場自民國 70 年代中期即開始進行原住民部落的農業生產輔導，80 年初更是在部落推動有機農業，經過約三十年的努力，輔導過包括宜蘭、花蓮縣的英仕、崙埤、玉蘭、松羅、大南澳、南山、四季、樂水、寒溪、佳民、巴黎雅老、吉拉卡樣、邦查農場、太巴

塢、新社、復興、立德、港口、靜浦、苓雅、織羅、拉吉哈桿、屋拉力、奇美、崙山、立山、安通、高寮、紅葉、馬達、加納納、督查爾、南安、吉拉米代、豐南等 30 多個部落。

初期藉由盤點部落農產業資源，擬定輔導流程，並設置單一窗口，指派研究人員擔任部落聯繫窗口，逐步建立起夥伴關係，協助部落朝向友善環境模式耕作。且為了解決部落農友在生產、加工、銷售與品牌的技術與產業缺口，花蓮農改場針對各部落產業發展狀況，召集不同領域研究人員提供客製化服務，以一級、二級至三級全方位面向，輔導部落的農產業朝六級化的發展。



## 農產業六級化輔導實例一 織羅部落

本場自 103 年起輔導玉里鎮織羅部落轉作有機水稻，且為了保存原住民特色種原，針對織羅部落的葛鬱金進行種原蒐集及栽培技術輔導，除了一級產業的栽培技術導入外，更是協助部落建立葛鬱金及金多兒筍的加工技術，以增加農產品的附加價值，並規劃部落農遊、特色產地餐桌料理與及葛鬱金粉製作體驗等，輔導部落農產業朝向六級化發展，包括：

### 一、一級產業轉型有機栽培

織羅部落主要生產農作物為水稻，過去栽培方式以慣行農法為主，但部落族人有感於食品安全及環境保護的重要性，開始積極思索轉型有機栽培。因此花蓮農改場稻作研究人員至部落設立有機水稻綜合栽培管理的示範田，將整套的有機水稻栽培技術傳授給部落農友，並協助部落成立產銷班，部落青年更以「舞米」作為部落稻米產業的主推品牌。

除了有機栽培技術外，考量部落生態環境保護及未來休閒旅遊產業的發展，花蓮農改場與部落討論後導入原生野花植生毯、田埂綠籬之田間管理技術，一方面能美化環境並抑制其他雜草生長，降低除草的頻率，更重要的是綠籬能建構適合水稻



天敵棲息的環境，讓水稻田中的舞米受到大自然的保護。

為保存原住民特色種原，105 年開始輔導葛鬱金有機栽培，針對織羅部落葛鬱金進行種原蒐集及栽培技術輔導，包含葛鬱金栽培技術缺口調查與產量試驗、葛鬱金有機肥培管理試驗等。

- 1 重點輔導宜花地區亮點部落位置示意圖
- 2 織羅部落擁有美麗的稻田景觀，除了有機栽培外，也適合發展休閒旅遊產業
- 3 葛鬱金是織羅部落重要的農產業



## 原住民農產業 原鄉部落的農產業六級化輔導



### 二、二級產業的產品加值

除了有機米外，織羅部落生產許多特色作物，其中最有原鄉特色的就是金多兒筍與葛鬱金，部落將他們與「舞米」合稱「織羅三寶」，本場除了輔導的有機米生產外，為了提升部落農產品附加價值，輔導族人建立金多兒筍及葛鬱金的加工技術：

#### (一) 金多兒筍餐包加工技術

金多兒筍產期在每年7～11月，多來自於野生採集，除了筍尖約15公分之外，每節的基部還有一段約一吋長的可食部位。往常部落居民將筍帶下山後需要花約半天時間整理，再運送到台北販賣，保鮮不易。為了輔導部落建立特色農產品及減少儲運耗損，花蓮農改場建立金多兒筍餐包加工技術，將處理好的可食部位於產地以耐熱層積袋進行簡單包裝並以沸水殺菌，成為拆開即可食用的餐包。成品為亮

黃色，且於冷藏下可保存3個月以上，味道苦甘，極具原民特色，具有開發為特色伴手禮的潛力。

#### (二) 葛鬱金即食餐包加工技術

葛鬱金產期為11月中下旬至翌年4月。由於不易長久保存，除了鮮食及開發餐飲或體驗活動之外，部落向來多將其加工為葛鬱金粉。本場教導織羅部落以簡單的設備製作葛鬱金即食餐包的加工技術，冷藏下即食餐包可保存10個月，除了將葛鬱金轉變為消費者可立即食用的狀態外，也將賞味期限拓展至作物的非產期，有助於部落進行全面性的田區生產規劃及行銷通路的拓展。



### 三、產業六級化整合發展：

織羅部落將部落產業與原民族文化兩樣主軸結合，推動工作假期與部落旅遊，但因仍在起步階段，故目前在淡季時大多仍以散客為主，到暑假旺季時才會有 30 人以上以上的團體前來遊玩，為了協助部落發展休閒旅遊產業，自 104 年底起本場進入部落密集辦理 8 場部落創意體驗活動設計及休閒旅遊產業輔導課程，本場與族人共同討論，與族人共同規劃設計捕魚體驗、野菜摘採等體驗活動，從部落伴手禮的開發與行銷，到體驗流程的設計與服務品質提升，強化了部落農業旅遊行程的完整與精緻度。

其中最特別的是，開發以葛鬱粉作為基底的果凍，以新鮮水果的果皮作為裝填的容器，並利用果汁來製作果凍，部落婦女也積極嚐試不同水果來製作果凍，研發出葛鬱金柑橘果凍，完成的果凍不僅可口，外型更是漂亮討喜，成為 Alida 葛鬱金節的一大亮點商品。加上水土保持局花蓮分局農村再生計畫的支持，協助部落發展葛鬱金產業，在葛鬱金採收的春季期間，連續舉辦三屆的 Alida 葛鬱金節，漸漸讓大眾認識這項部落常食用的特色作物。

### 結語

本場對部落輔導目標是以建立生產、加工、包裝行銷乃至觀光休閒的六級產業發展為主，包括輔導部落特色作物栽培技術，提升部落一級農產業的生產品質，強化部落特色農產品加工技術之二級產業輔導，三級產業則是透過開發部落生態旅遊，增進生產者與消費者之連結與互動關係。

以一級、二級至三級全方位面向，輔導建立六級化農產業經營模式，以解決原住民在生產、加工、銷售與品牌的缺口，有助於吸引年輕族人從事在地農業生產，提供就業機會來活絡部落農產業發展。🌱

- 4 金多兒筍可食部位為筍尖及每節的基部一小段
- 5 金多兒筍餐包加工技術協助部落建立特色農產品
- 6 當日採收的新鮮葛鬱金
- 7 葛鬱金即食餐包加工技術可將賞味期限拓展至作物的非產期
- 8 小朋友對葛鬱金柑橘果凍的製作流程充滿興趣
- 9 葛鬱金柑橘果凍外型漂亮討喜，是 Alida 葛鬱金節的一大亮點商品