

序

農業與人類的飲食生活息息相關，也間接型塑了族群的文化特色，本場繼去年出版「族人的廚房」一書後，與 O'rip 生活旅人工作室又再合辦廚房深度文化體驗活動，帶領遊客探索不同族群的特色農遊之餘，也繼續記錄與探討花蓮的撒奇萊雅族、七腳川社、客家及大陳等族群的飲食文化與遷徙的歷史背景，進而集結成為本書。

撒奇萊雅族與海洋及河流關係密切，以捕魚為生，發展出獨特的捕魚方式，善用海水為食物增添風味，而且每年都會舉辦捕魚祭。七腳川社是一支特別剽悍的阿美族群，日治時期發生七腳川事件，造成族人四處逃散，躲到山區，採集山林植物的嫩心部位為食。客家族群傳承祖先在偏遠地區遷徙與生活的刻苦耐勞，利用鹽醃、紅糟、製粿等方式，延長食物的保存期限，四季各有不同的農產醃漬加工物。大陳是中國浙江省沿海的小島，居民跟著國民政府撤退來台，也將島上的海產食用習慣帶過來，如魚麵、鰻魚旗等。

臺灣東部蘊含了前述這些豐富多樣的人文特色，加上好山好水及少汙染的生產環境，因此本場致力於推動結合轄區的一級生產、二級加工與三級休閒旅遊，兼顧生產與生態，朝向六級化發展，期建立東部特色的農產業，透過本書出版，邀請大家一起來深入認識這塊美麗的土地！

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

代理場長 蔡宜峯 謹識

中華民國 107 年 10 月