



場長序



保護原住民族傳統智慧，延續部落文化，是政府的重要政策。行政院各部會也通力合作在推動原住民族產業發展，原住民族委員會長期投入在原住民生活改善、基礎建設及行銷活動等，但在農產業技術瓶頸上很難幫得上忙，因此 111 年在農業委員會的政策指導下，責成花蓮區農業改良場、邀集臺東區、高雄區、桃園區、臺南區農業改良場、種苗改良繁殖場、茶業改良場、農業試驗所、特有生物研究保育中心、台灣大學、彰化師範大學及法人研究機構等單位，共同執行「找回原力－原鄉生態永續新農業核心技術研發與擴散」政府科技發展綱要計畫，以農業科技為原鄉產業挑戰提供科學解決方案。


本綱要計畫著重於計畫成果回歸部落應用。以本書的阿美族傳統醃豬肉 (Siraw) 加工技術建立為例，Siraw 具有特殊風味及文化情感連結，阿美族不論是在婚、喪、喜、慶的哪種聚會，是歡樂或悲傷的氛圍，都會以 Siraw 來共食分享、互相安慰，可以說，餐桌上不管有多少菜，只要出現 Siraw，就會變成一場豐盛的饗宴。

然而 Siraw 的製作有很多注意事項跟禁忌，高達 20% 的人是「不對的手」會讓 Siraw 腐壞。為了協助部落特色產業發展，花蓮場建立 Siraw 基本加工 SOP，解決高達 20% 的族人製作 Siraw 會失敗的問題，並在花蓮光復鄉大巴壟部落辦理「Siraw 基本加工 SOP 課程」，


教導學員 100% 製作成功的方法，協助部落把不對的手變好手，也為遊客及消費者的食安把關，降低原民傳統食材的食安風險。

本書期望透過原鄉產業輔導的成功案例，帶領大眾認識原住民農產業之發展，回應原鄉部落的期待及農業發展需求，促進在地原民農產業轉型與永續發展。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場
場長 杜麗華 謹誌
中華民國 111 年 10 月



作者序



Siraw 對於一般人來說絕對是種震撼，不光是視覺上而已，更是味覺上的衝擊！

如此帶給人衝擊性的食物，背後卻包含著部落族人，喜悅與情感的傳遞，充滿了分享的概念。

而且在飲食簡樸的古早時代，藉著難得的節慶、聚會來分享 siraw，在食用時便帶有一種令人愉快的感受。幾乎可以說，siraw 在族人的記憶中，會自動儲存成一段愉快的回憶體。

Siraw 本身是世界上最古老方法的食物保存法之一，而阿美族則是將它的功用放大化，幾乎是全豬運用了，什麼部位都可以成為 siraw，完全不是問題。

非常非常有意思的食物，是分享、是智慧、更是愉快的記憶。

不敢吃沒關係，來了解一下，很有趣的～

行政院農業委員會花蓮區農業改良場
黃懷瑩、孫正華 謹識
中華民國 111 年 10 月