



樹豆常見於阿美族、泰雅族、排灣族、布農族和魯凱族的部落裡，是原住民的三大主食之一，與原住民傳統的文化及生活有著密不可分的關係。樹豆的營養相當豐富，蛋白質含量尤其多，因此在不少族群的飲食文化中，都被認為是提供給勇敢獵人們，補充精力的必要食物，因此又「勇士豆」的稱號。

樹豆除了蛋白質含量高之外，還富含胺基酸、礦物質及維生素，特別是B群維生素，可補足米、麥營養的不足。並且耐旱、耐貧瘠，只要年降雨量達到600~1000毫米即可，是未來氣候變遷下具韌性潛力的作物。

然而樹豆雖然已經發展多年，但受限於人力採收的效率不足與成本過高，欠缺省工機械栽培技術，以及缺乏早熟品種、成熟植株過高等，目前難以擴大面積進入規模化生產。

為此花蓮場研究以延後播種方式，來矮化植株的高度，同時進行做畦及不同株距栽培測試，找出樹豆最適合機械採收的生長條件。111年度建立樹豆機械化最適化栽培技術，運用機械採收其效率相較傳統人工可提高16-20倍，初估樹豆導入機械採收、選別技術，成本由可從106元/

公斤降至 7 元 / 公斤，節省 94%，解決部落日益嚴重的缺工問題及增加農民收益，有助於未來推動樹豆產業規模化發展！有機會發展成地方特色農產業，造福在地的原民部落及農村。

本書以樹豆產業為例，說明如何以農業科技解決原鄉產業面臨的挑戰，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 112 年 4 月



{ 作者序 }

樹豆，一種充滿了情感的原住民作物。

它是原民於一年當中，春天播種的第一個作物，因此一整年的耕種，是以樹豆來做開始的。

而一年一獲的樹豆，也是大夥兒的年度期盼。

桌上一碗暖呼呼、鹹香滋味的樹豆湯，美味又幸福。可以說，樹豆的味道就是分享的滋味，以及家的味道，很療癒的！

啊！勇士湯是嗎？樹豆其實也是許多部族所深信，補充精力、強化生殖的必要食物。

樹豆便是這麼一種擁有多樣化的面貌，既溫暖、又勇敢。

但是因為部分因素，樹豆在台灣一直無法大量種植。本場則是克服困難，建立了一套樹豆機械化栽培體系，讓大面積的栽種模式終於成形。

很好奇吧？一起來看看是如何做到的～

行政院農業委員會花蓮區農業改良場
黃懷瑩、邱于珊、孫正華、詹凱竣、張光華、劉興榮
中華民國 112 年 4 月