

來港口部落學釀酒 本場原力學堂 傳承酒麴技藝

為延續原住民珍貴釀酒文化、傳承部落酒麴技藝，本場於豐濱鄉港口村「稻味釀小酒莊」舉辦原力學堂「港口部落酒麴技藝薪傳班」。由部落釀酒師舒米如妮與本場陳柏翰助研員共同授課，帶領學員認識酒麴植物、掌握製作關鍵技術，並融入食品衛生安全觀念，讓傳統釀酒文化在新時代中持續發光。

課程首先由「稻味釀小酒莊」講師舒米如妮，介紹酒麴植物的種類與文化內涵，分享族人如何運用自然植物進行酒麴製作。隨後在實作教學部分，講解傳統酒麴發酵過程與關鍵注意事項，包含菌種控制、溫濕度掌握與容器清潔維護等，讓學員實際操作體驗傳統釀酒工序。



▲參與課程的族人認識酒麴植物，並動手製作酒麴

本場農產加工研究室陳柏翰助研員說明「酒麴製作之衛生安全」，從菌種選擇、水源處理、容器消毒到環境衛生管理，系統性說明如何降低加工污染與防止食品中毒風險。透過理論與實務並行的課程設計，讓族人了解在保留傳統手藝之餘，也能兼顧現代食品安全標準。

本場楊大吉場長表示，在執行找回原力科技計畫時，觀察到部落釀酒技術較少有完整盤點以及科學化流程的紀錄，因此於2年前即請同仁針對部落酒麴製作技術進行系統性的收集與盤點。今日課程特別邀請部落釀酒師舒米如妮傳授傳統釀酒技藝，並由同仁講解酒麴及釀酒製作過程中的安全性與標準化流程，期盼學員掌握品質與安全。

他也肯定豐濱鄉公所推動在地酒莊設立的努力，強調建立標準化流程是釀出地方特色風味與建立品牌信賴的關鍵，並表示未來將持續與公所及部落攜手，共同傳承在地酒麴與釀酒文化。



▲大家完成的酒麴成品