

## 序

近年來縮短食物里程、地產地消、農夫市集概念，已在台灣農業風行一時，各地區農夫市集如雨後春筍般設立，由農夫親自提供新鮮、健康農產品販售給消費者，減少食物里程及中間商剝削，讓農民得到合理價格。原住民地區因這股風潮也設置原住民農產品市集，協助部落將產品販售出去，另外在傳統市場的原住民野菜專區，以地產地消形式長期經營在地傳統市場，在市場裡發展出獨樹一格的野菜專區，有別於市場裡販售的一般產品，並藉由市場平台發揚傳統原住民飲食文化，增進國人對原住民飲食的認識與支持。

本書介紹花蓮縣傳統市場裡的常態性原住民野菜專區以及部落農民市集，傳統市場裡設置原住民野菜專區的包含光復鄉第一市場、花蓮市的重慶市場、市八市場，吉安鄉的黃昏市場、仁里市場等；而設置在部落的野菜市集，包含花蓮市的撒固兒野菜市集、豐濱鄉野菜市集等。透過研究人員的觀察，真實反映原住民市集現況及特色，同時藉由深入訪談，以生動活潑筆觸介紹市集最新動態及傳統飲食文化，期能藉由本書之推廣讓原住民市集得以提升知名度，增加曝光的機會，並為當地民眾及外地旅客前往花蓮原住民部落旅遊時，提供原住民風味的美食地圖以及全面展現食材運用與料理介紹。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

場長 黃鵬 謹識

中華民國 104 年 9 月