

原鄉山芋種原保存、飲食文化 與永續價值

Conservation of Indigenous Taro Germplasm, Culinary Culture, and Sustainable Values

羅英妃¹、馮雅智²、張珈錡³、林庭羽⁴

一、前言

山芋作為原鄉部落重要的糧食作物，具有悠久的栽培歷史，承載的不僅是部落的日常滋味，更蘊藏一段與土地、文化及生態交織的故事。在全球化與氣候變遷的雙重挑戰下，這項傳統作物正面臨前所未有的考驗，隨著栽培面積減少、種原逐漸流失，甚至相對應的語言、栽培技術與傳統祭儀，也遭遇逐漸喪失的情況。因此，推動原鄉山芋種原保存，傳承山芋文化，不僅是保護生物多樣性，更是守護部落智慧與文化的重要行動。

二、原鄉山芋種原保存的重要性

山芋具有極高的適應能力，能在多種環境條件下生長，從水田到山坡地皆可栽種，豐富的種原展現出耐熱、耐濕、耐旱的特性。然而，國內對山芋遺傳多樣性的系統性研究與保存尚顯不足。原鄉山芋品種的多樣

性是經過千百年的世代選育與自然篩選的結果，承載著適應當地環境的基因資源，這些寶貴的特性在氣候變遷和極端環境下尤為重要。由民國 90 年統計資料顯示，屏東縣原鄉部落栽培面積尚有 425 公頃，而民國 110 年僅剩約 40 公頃，可知在 20 年中，山芋減少了 9 成的面積，顯示山芋的栽培和利用比例大幅度降低，這增加了種原流失的風險，故種原的保存有其急迫性和必要性。

三、原鄉山芋種原

有鑑於此，農業部種苗改良繁殖場於 111 年開始執行原鄉山芋種原保存計畫，2022 年至 2025 年於臺東、屏東等 6 個縣市，收集蘭嶼、金峰、達仁、泰武等共 14 個鄉鎮，協同 23 位種原提供者，共收集 82 種地方品系（表一）。臺灣原住民族部落中，最常利用山芋的族群有排灣族、魯凱族和達悟族，本研究以臺灣達悟族、排灣族、魯凱族

¹ 種苗改良繁殖場種苗經營科 副研究員

² 種苗改良繁殖場種苗檢驗科 助理研究員

³ 種苗改良繁殖場技術研發科 副研究員

⁴ 種苗改良繁殖場種苗經營科約用人員



常見的山芋品種為主，如達悟族的 Ararun 品種為蘭嶼栽培面積最廣、食用品質佳及產量穩定的重要水芋品種。排灣族、魯凱族 Kuljaljay 品種，具備高產量與多功能性；Dreg 品種因其水分含量與適口性，深受長者青睞（圖 1）；而排灣族的 Avasan 品種，則以香氣濃郁、適合製作山芋乾及山芋粉，成為具有商業化推廣潛力的夢幻品種。Kawdawdalre 品種為魯凱族葉柄顏色最深、生長勢旺盛且產量很高的品種。因為種原

的交流，以及在不同地方的生育表現不同，在不同原住民族群中，所種植的山芋或許是相同的品種，卻賦予不一樣的名字。而同樣是排灣族，也因不同部落，相同品種亦因命名方式不同而有不同的名字，這展現出山芋品種和文化的豐富多樣性，但現今因生活型態改變，很多古老品種都已消失，只留下比較好種植和利用的品種了。這些品種多樣性不僅展現農業價值，更是部落文化的重要資產，也與傳統祭儀及生活緊密相連。

表一、芋頭種原保存現況

縣 市	鄉 鎮	提供人數	種原數
臺東縣 (離島)	蘭嶼鄉 (111 年)	2	7
	蘭嶼鄉 (112 年紅頭村)	1	7
	蘭嶼鄉 (112 年椰油村)	1	6
	蘭嶼鄉 (112 年野銀村)	1	7
臺東縣 (本島)	金峰鄉	3	12
	太麻里鄉	1	2
	達仁鄉	3	12
屏東縣	霧台鄉	1	5
	內埔鄉	1	2
	瑪家鄉	1	8
	泰武鄉	1	5
	春日鄉	1	1
	來義鄉	2	3
南投縣	南投市 (福山里)	1	1
臺中市	和平鄉	1	1
嘉義縣	阿里山鄉	1	2
桃園市	復興區	1	1
合 計	14	23	82



圖 1. Derg 品種具良好適口性，深受長者青睞

四、原鄉山芋的飲食文化

原鄉山芋種原的多樣性對自然資源的永續利用、農業系統的韌性以及文化傳承產生重要的影響。對於部落族人而言，山芋不僅是一種糧食來源，更代表了生命的循環和延續。芋頭窯是魯凱族和排灣族重要的傳統文化（圖 2），透過搭建「芋頭窯」（也稱烤芋窯）來烘乾、儲存芋頭。芋頭乾為部落飲食文化中最重要的一部分，以 Kuljaljay 及 Avasan 品種為烘烤最常見的品種，並發展出烘烤架搭設、烘烤技術、薪柴種類及芋頭乾去皮等獨特的芋頭窯烘烤文化。經烘烤後的芋頭乾便於儲存，能在飢荒或季節性食物短缺時提供穩定的糧食來源。這種做法不僅能延長芋頭的保存期限，也減輕了搬運重量，並延續了部落的文化與傳統智慧。芋頭乾通常被用於熬



圖 2. 芋頭窯是魯凱族和排灣族重要的芋頭傳統文化



圖 3. 芋頭乾及芋頭粉為原鄉部落飲食文化中最重要的食材

煮湯品，經水煮後回復柔軟，依舊保留了芋頭的香氣與營養價值。芋頭乾亦適合用於長時間狩獵或遠行時攜帶，成為部落生活不可或缺的一部分。另外，將芋頭乾搗碎成芋頭粉，可以製作芋頭乾粉粽（圖 3 及圖 4）、芋頭粉醃肉、芋頭餅、芋頭粉炒菜等，可知芋頭粉的用途更多樣化。隨著芋頭乾及芋頭粉的使用普及，部落飲食文化逐漸融入現代烹飪中，帶動了芋頭產品的商品化與經濟價值提升

五、原鄉山芋的永續價值

排灣族的山芋傳統智慧與文化，可與聯合國的 SDG 2「零飢餓：確保糧食安全，消除飢餓」及 SDG15「陸域生態之保護生物多樣性」與 ESG 永續發展相映照。從環



圖 4. 芋頭粉粽為原鄉部落傳統的主食食材

境 (Environmental) 面看，它可推動友善耕作、減少耗水、維護原鄉生態體系永續發展並可因應氣候變遷的種原保存與應用。社會 (Social) 面則涉及農民生計、在地就業和糧食安全，透過復原原住民傳統芋頭窯來復振和傳承部落文化、保障自然遺產及傳統價值的尊重，並加強社區凝聚力和社區韌性，治理 (Governance) 面則體現在企業實踐永續消費，鼓勵企業實踐社會責任及促進國際合作。故芋頭窯及芋頭的傳統文化是一個具體實踐 ESG 和 SDGs（永續發展目標）未來發展的可行案例，透過文化保存與創新的方式，將傳統智慧融入現代永續發展的價值。

六、結語

山芋代表著與原鄉土地連結的象徵，並承載了部落與自然共生的智慧，隨著全球化和商業化的衝擊，部落的耕作方式與飲食習慣逐漸消失，種苗場近年來透過推動山芋種原保存、利用健康種苗體系，建立應對氣候變遷挑戰的一道堅實防線，也是部落文化自信的延續。守住山芋，便是守住部落的根，更為全球糧食安全及永續發展帶來新希望。希望能重拾部落山芋飲食文化，讓下一代認識山芋的重要性，並將這項珍貴的山芋文化及其部落智慧延續下去。