

蛋白質11.3公克、鈣4.8毫克、鐵2.9毫克、鋅2.3毫克，尚含有較一般穀物高的維生素B1、B2、B6等，亦含有少量硒素及多種水解胺基酸組成，且具有特殊粒色及食味，其利用價值均高於小麥及稻米等穀類，以現在營養觀點而言，為一上好食品，常食有益人體健康，具有發展成高附加價值保健產品之潛力。

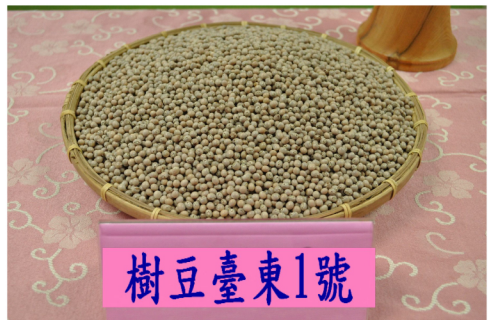
臺東區農業改良場於民國46年承農復會補助著手進行小米品種改良工作，民國54年選育命名臺東選1號至6號等6個優良品種，民國82年選育命名臺東7號，97年選育出臺東8號、101年選育出臺東9號，小米臺東8號、9號具高產、穩定的特性，目前正積極推廣。

## 二、樹豆

樹豆為亞洲、非洲、拉丁美洲及加勒比海地區等發展中國家重要的豆類作物，在世界上的乾豆產量排名第六。樹豆的利用方法很多，未成熟的種子可當作新鮮或加工用的蔬菜，成熟的種子可磨成粉，枝條亦能當作牧草，植株直立性又能當綠肥，尤其適合貧瘠及乾旱地區生產。樹豆，是人類糧食及飼料的重要來源之一，可見其在豆類植物中的重要性，在臺灣大多以食用為主。樹豆種子營養豐富，富含蛋白質及各種成分，脂肪、纖維、礦物質鈣、鐵、磷，亦含有維



樹豆成熟期



樹豆臺東1號

樹豆-臺東1號籽實

生素A1、維生素B1、維生素B2及菸酸(Vitamin B3)。大多以乾籽實及鮮嫩莢果型式食用，可當毛豆的代用品。原住民同胞以鮮仁或乾豆浸泡後連同山蘇嫩芽煮食。

臺東場自92年開始進行樹豆選育工作，歷經8年的努力，於100年通過樹豆臺東1、2、3號命名。樹豆臺東1、2、3號各具特色，臺東1號種皮為白色，具有高產、穩定的特色；臺東2號種皮為茶褐色，抗病蟲害、種子外觀鮮豔，適合做麵包或糕餅食品之內餡；臺東3號種皮為黑色，耐貧脊、籽實總抗氧化能力最高，未來配合生物科技，深具開發為保健食品潛力。



樹豆-臺東2號籽實



樹豆-臺東3號籽實

### 三、臺灣藜

紅藜，排灣族語Djulis，於民國97年12月正名為臺灣藜 (*Chenopodium formosanum* Koidz.)。紅藜又稱為赤藜，本為原住民族傳統作物，多與稻米或芋頭共煮，或供作釀造小米酒之酒麴用。臺灣藜常見於原住民山地部落，被當作是小米、玉米伴生的作物，最高可長至2.8公尺，對乾旱或貧瘠土地的適應力相當強，生長期短，3-6個月便進入成熟期。臺灣藜簡單易栽種，蘊含豐富營養與糖類，成為原住民族重要的糧食作物之一，包括熱量營養補給、小米酒釀酒原料都少不了它。此外，臺灣藜成熟開花結果的鮮豔外觀，亦常成為參加豐年祭等重要慶典時不可或缺的裝飾配件。目前僅屏東、臺東與花蓮地區部分原住民部落尚有栽植。