

四、產業概況

近年來國人養生保健觀念提升，加上食安風暴讓消費者選擇食材更為謹慎，在既要安全又要有營養的條件下，臺東地區所生產的小米、樹豆、臺灣藜顯見更受消費者喜愛，因此，價格節節上升。以下簡略介紹臺東雜糧三寶目前產業概況。



協助部落進行真空包裝

(一)小米：

生長期：春作120天、秋作95天。

單位面積產量：1,000-2,000公斤/公頃，栽培面積200-250公頃，臺東地區主要種植分布於達仁、大武、金峰、太麻里、延平及海端等鄉鎮。

(二)樹豆：

生長期：8-10個月。

單位面積產量：1,000-1,500公斤/公頃，栽培面積50-60公頃，臺東地區主要種植分布於達仁、大武、金峰、太麻里、鹿野、延平及海端等鄉鎮。

(三)臺灣藜：

生長期：3-6個月。

單位面積產量：700-1,000公斤/公頃，栽培面積60-80公頃，臺東地區主要種植分布於達仁、大武、金峰、太麻里、延平、海端及東河等鄉鎮。

為調整農業結構活化農地，培育原鄉部落



特色作物三合一綜合包裝設計(一)



特色作物三合一綜合包裝設計(二)

栽培技術之改進與初級產品包裝設計，提升原鄉部落產業價值。

相關產品可逕洽臺東縣農會(089-324377)、太麻里地區農會(089-781100)、太麻里小米工藝坊(089-782547)、金峰鄉小米產銷班(0989-706223)、關山鎮農會(089-811022)等單位洽購。

五、臺東雜糧三寶-小米、樹豆、臺灣藜食材利用

(一)小米的食材利用



利用篩網清洗小米備用

創新農業人才，整合既有資源增值發展，確保國內糧食安全，活化農業資源利用，維護東部地區農業生態永續發展及提升產業競爭力，並強化農民組織，照顧農民生活福祉，活絡原鄉部落經濟，提升原鄉生活品質。本場除積極進行小米、樹豆、臺灣藜之育種工作外，並輔導農民

小米飯(粥)

材料：小米飯，白米：
小米=10:1；小米粥，
米:水=1:10。

作法：

- (1)消費者拿到小米時要如何清洗及簡單烹調？清洗方面建議可以用篩網洗滌，洗淨泡水半小時後瀝乾，與白米混合一起煮，白米:小米