

傳承部落傳統酒麴文化 親身體驗，收穫滿滿

酒麴為原住民族傳統釀酒之重要材料，為傳承記錄部落飲食文化，本場於3月14日邀請關山鎮電光部落張萬生頭目與社區發展協會潘寶瑩執行秘書，在農業區域教學中心講授「部落傳統酒麴文化解說與實作」課程。除講解部落傳統植物之辨識與應用外，課程結合酒麴和酒釀示範及實作，在現今加工技術與傳統智慧交流印證下，也導入食安觀念，讓部落文化更能融入現代生活。



張萬生頭目及潘寶瑩執行秘書示範酒麴製作



同仁輪番上陣共同搗米製作米穀粉

電光部落位於海岸山脈西側的山麓，為阿美族部落，耆老們早知利用大葉田香草、雞母珠、大風草等10種植物，熬煮後與米穀粉混合搓揉成丸狀，灑上麴菌製作酒麴，並將

部分酒麴保留，以待來年接續製作菌種，惟原始麴菌菌種來源已不可考。酒麴加入煮熟放涼的糯米中，即能發酵成甜酒釀與糯米酒，於祭典、收穫、新居落成等重要節日飲用。張萬生頭目表示，各部落利用不同植物配方製作酒麴，釀造的風味也不盡相同，如電光部落族人比較喜歡甜味，因此這個配方釀造出的酒品風味較甜。

參與本次課程的同仁均親手實作，也認識電光部落傳統文化知識，積極推動原鄉生態永續新農業核心技術研發與擴散，盤點部落農業基礎資料，進行農耕知識與飲食文化傳承記錄，目的在於找回部落的原產地、原鄉力、原動力、原創力與原動力，藉此培育更多部落人才與保存日益凋零的可貴文化，也讓部落潛力產業日後能加值起飛，創造原鄉永續經營的環境。



利用加上酒麴的圓糯米製作甜酒釀，親手做更好吃。