

酒在原住民傳統文化上具有重要地位，在祭典中亦是不可或缺的元素，其代表著對大自然感恩及敬天的意涵。原住民各族群釀酒的文化、技術及所用的植物材料各不相同。以臺東縣阿美族為例，傳統釀造酒是以酒麴發酵而成，酒麴的製作方式是將採集植物以水煮滾後，取水萃液與蓬萊米混合，以杵臼搗成粉狀並揉成團，再取陳年的酒麴磨粉，並均勻地撒在新酒麴上接種，使其發酵而成。因此，酒麴植物在原住民族傳統文化上扮演重要的角色。以阿美族而言，縱谷線部落製作酒麴常使用的植物材料有10種，包含大葉田香、過山香、山素英、雞母珠、九層塔(紅梗)、野菊、艾納香、艾草、臺灣澤蘭及美洲闊

苞菊等；海岸線常使用之材料則為大葉田香、野菊花、雞母珠、風藤及毛柿等5種植物之葉片。近年由於氣候變遷、土地開墾及施用除草劑等因素，導致上述野生植物族群正逐漸減少，已影響部落族人傳統智慧與技術的傳承。

鑒於上述酒麴植物多非經濟栽培作物，尚未建立種苗繁殖技術，部落傳統祭儀使用的材料目前仍以採集為主。為使部落酒麴文化可永續傳承，本場依據不同植物繁殖特性，逐步建立縱谷線部落酒麴植物繁殖技術，使部落族人可自行繁殖及利用。其中，過山香、雞母珠及九層塔等適合以種子繁殖，過山香於播種前需將果皮及果肉去除；雞母珠(種子含有劇毒)播種前，

則需先以機械刻傷種皮，以提高發芽率。大葉田香、九層塔、野菊、艾草及臺灣澤蘭可使用扦插法繁殖，插穗選取6公分至15公分充實飽滿之嫩枝為佳，扦插繁殖環境需維持高相對濕度並適度遮陰；大葉田香為水生植物，可挺水或沉水生長，需種植於池塘、溪流或水田邊。山素英及艾納香則以壓條法繁殖，發根率較佳。

阿美族為母系社會，以往僅將製作植物酒麴的技術傳授給長女且不得外傳，以致於面臨失傳的危機。近年來，傳統觀念已逐漸改變，部落耆老為了不讓此傳統技術流失，除記錄成冊外，並無私地開課傳授，許多部落也將製作酒麴的活動加入部落遊程中，提升遊程的趣味性，使更多民衆可以了解傳統酒麴的製作方法。本場透過輔導部落建立酒麴植物的種苗繁殖技術，穩定酒麴原料生產，使部落可自行量化繁殖，自給自足，期能協助原鄉部落發展特色農業，保留珍貴的原住民族文化資產。



大葉田香

過山香

山素英

雞母珠

九層塔(紅梗)



野菊

臺灣澤蘭

艾草

艾納香

美洲闊苞菊

臺東縱谷線阿美族製作酒麴使用之植物原料