

# 緣 起

臺東是全國原住民族群比例最高的地區，擁有阿美族、卑南族、排灣族、布農族、魯凱族、雅美族及噶瑪蘭族等多元族群文化。在探尋原鄉傳統飲食文化的過程中，可以發現部落族人運用山林資源，發展出獨特的飲食，而野菜是其日常生活中不可或缺的食材。這些野菜生長於山林、溪谷與田野間，常見者包含龍葵、山蘇、過貓與昭和草等，不僅富含營養，且蘊藏著部落與自然和諧共處的智慧。

在部落生活中，採集野菜的知識透過世代傳承，族人熟知各類野菜的辨識方法與適宜採收的時節，以確保生態平衡。例如，阿美族人在烹調時，會將當季的多種野菜混合料理，創造出層次豐富的佳餚。野菜因其適應環境能力強，對病蟲害具抗性，成為天然且友善環境的食材。此外，部分野菜具特殊風味或其他用途，例如黃藤的心可入湯食用，而皮則可編織成工藝品，展現出植物



在原住民文化中的多元應用與靈活性。這些文化智慧，正如野菜般充滿韌性，充分體現族群與自然共存的精神。

隨著健康飲食觀念的普及，原住民的野菜文化逐漸受到重視，越來越多餐廳將野菜融入現代料理，讓更多人認識野菜的價值。為推廣部落飲食文化，並促進野菜的應用與發展，本場舉辦「臺東原鄉部落創意風味餐競賽」，激發創意，展現野菜與部落特色食材的多樣性與可能性。競賽的推動，不僅促進原鄉部落的農產業與餐飲業成長，也讓更多人感受到部落文化的深度與美好，期盼為臺東的永續發展注入新的活力。

