

時光穀語

文化X傳承X祝福

南投信義「28種」原生小米誌



Culture × Heritage × Blessings

把它帶回到它的根之所在。



目
次
↳

01	↳ 「小米扎根行動」計畫緣起介紹	3
02	↳ 穗部樣本照.....	6
03	↳ 28 種小米品系介紹.....	8
04	↳ 食譜 ①	12
05	↳ 食譜 ②	14
06	↳ 小米地方品系分享注意事項	16
07	↳ 致謝	17

01 小米扎根行動計畫



過往信義鄉原住民栽植小米的傳統，隨著社會的變遷及經濟的發展逐漸式微，原生小米及相關的文化祭儀亦漸漸從原生土地上消失。經臺大農藝系郭華仁名譽教授與巴清雄博士，將美國人類學家 Wayne Hazen Fogg 在臺各部落蒐集的小米由美國成功引種回臺，開啟了小米復育的契機。而後臺大團隊投入大學端的學術資源，與信義鄉在地原民共同努力將當地原生 28 種品系小米復振。

2022 年在臺大、玉山銀行以及在地部落共同合作下，於信義鄉復育 28 種原生小米品系，下一步希望能復興並傳承小米豐富的文化記憶，故 2023~2025 年再度攜手合作「小米扎根行動」計畫，讓小米與文化能扎根深植於在地部落，除展現大學與企業的社會責任，也希望朝著永續發展的目標邁進。

因此，臺大實驗林與在地原住民族團體「南投縣拉盟岸青年會」與地方小學「南投縣信義鄉久美國民小學」在小米扎根行動計畫期間共同努力，推動了青年與孩童的小米食農教育，透過於小米田間進行傳統祭儀、栽植技術的學習，從開墾、播種到收成、進倉，這段過程雖然充滿艱辛與挑戰，卻仍然讓我們看見了小米文化永續傳承及發展的可能性，於此同時也牽起人與人、人與土地的彼此連結！

COMING HOME
TO ITS ROOTS.

文化不是傳下去， 而是一起活下去。



小米保留地
的故事

在這份小米禮盒裡，
有長輩的記憶，
也有青年的努力。
一個把故事留下，一個把故事延續。

我們常說，要把文化「交給孩子」，
但文化從來不是交付，而是同行。
它需要被看見、被回味、被端上桌，
在節慶裡、在日常裡、在分享的笑聲裡。

所以我們把小米重新放回手裡與口中，
讓味道、土地與故事再次相遇。

因為我們相信，文化最美的樣子不是收藏，
而是一起守護、一起分享、一起吃下去。

Culture is not merely
inherited, but sustained
through living together.

一個人走不遠，一群人走更遠。



從一盆小米開始， 布農青年把斷裂的記憶， 一點一滴種回信義山谷。

近年有「小米回家」與「花圃計畫」等行動，由布農青年從一小塊花圃、一只花盆開始種回原生布農小米品系，象徵守護玉山、守護傳統的行動。

種的不只是作物，而是：

- ✓ 長輩口中的小米故事
- ✓ 如何看天氣決定播種
- ✓ 收成後的感恩儀式



花圃計畫 2.0-3.0
的故事

在南投信義鄉，
小米從祭儀、故事走進今天的餐桌，
也走進這一盒禮物裡。

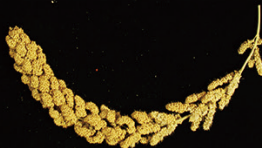
02 穂部様本照 ↘



Lang'has or Luse di an



Hanevalval



Lochlasad



Pish Pish



Masunglab



Banode



Ish Banga



Leshe



Ish Bougha



Hadlo



Modlohalo



Lebonoku



Dahigh



Kungsavesad



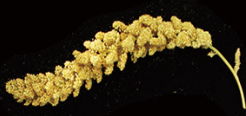
Sa-vung-ath



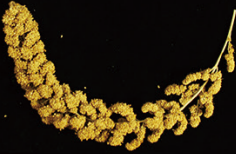
E-val



Ganniath



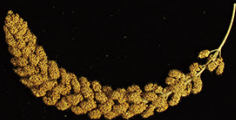
Coulevugnath



Gotzegotze



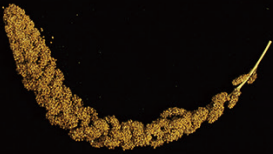
Gundion



Kunt'sabisal



Sabulook



David-ungal



Tung-pu



Adlo



Madloch Nippon



Dongo hadlad



Danalsulook

10 cm



03 28 種小米品系介紹

品系 編號 ¹	登錄名稱 ²	採集部落 ²	米質紀錄 ² (Fogg 為主)
399	Lang' has Luse di an	東埔	非糯性
400	Hanevalval	東埔	非糯性
401	Lochlasad	東埔	非糯性
402	Pish Pish	東埔	非糯性
403	Masunglab	東埔	非糯性
405	Banode	東埔	非糯性
406	Banga	東埔	非糯性
407	Ish Leshe	東埔	非糯性
408	Ish Bougha	東埔	非糯性
409	Hadlo	東埔	非糯性
410	Modlohalo	東埔	非糯性
411	Lebonoku	東埔	非糯性
412	Dahigh	東埔	非糯性
413	Kungsavesad	東埔	糯性
415	Sa-vung-ath	東埔	糯性
416	E-val	東埔	糯性
417	Ganniath	久美	非糯性
418	Gotzegotze	久美	非糯性
419	Kunt'sabisal	久美	非糯性 (Kuo)
420	David-ungal	久美	非糯性
421	Adlo	久美	非糯性
422	Dongo hadlad	久美	糯性
423	Coulevugnath	人和	糯性
424	Gundion	人和	糯性 (徐與戴)
425	Sabulook	人和	糯性 (Kuo)
426	Tung-pu	人和	-
427	Madloch Nippon	人和	非糯性
428	Danalsulook	人和	糯性

資料來源：

- 1 | 品系編號截取美國農部 (USDA) PI number (Plant introduction number) 的末三碼。
- 2 | 引用自邵恪玄等 (2023) 南投縣信義鄉布農族小米品系之農藝分析與正名溯源。臺灣農學會報 23:102-122。
- 3 | 澱粉組成性質由臺大農業化學系賴喜美特聘教授生物資源化學與應用研究室分析提供。



Millet Variety Guide

品系 編號 ¹	登錄名稱 ²	傳統用途 ² (相關文獻紀錄)	澱粉 組成性質 ³
399	Lang' has Luse di an	米食	高直鏈
400	Hanevalval	米食	高直鏈
401	Lochlasad	米食	低直鏈
402	Pish Pish	老人與幼童食用	高直鏈
403	Masunglab		高直鏈
405	Banode	烹調後澱粉凝結 成膠狀	高直鏈
406	Banga	釀酒	高直鏈
407	Ish Leshe	米食、孕婦食用	高直鏈
408	Ish Bougha	少數家族栽培	高直鏈
409	Hadlo	招呼客人	高直鏈
410	Modlohalo	祭祀用	高直鏈
411	Lebonoku	孕婦可食用	糯性
412	Dahigh	-	高直鏈
413	Kungsavesad	飯食	糯性
415	Sa-vung-ath	-	低直鏈
416	E-val	釀酒、年糕	糯性
417	Ganniath	飯食	高直鏈
418	Gotzegotze	-	高直鏈
419	Kunt'sabisal	米食	高直鏈
420	David-ungal	飯食	高直鏈
421	Adlo	風味佳、祭祀	高直鏈
422	Dongo hadlad	-	高直鏈
423	Coulevugnath	釀酒、年糕	糯性
424	Gundion	釀製、米食	高直鏈
425	Sabulook	-	糯性
426	Tung-pu	-	高直鏈
427	Madloch Nippon	-	高直鏈
428	Danalsulook	-	糯性

資料來源：

- 1 | 品系編號截取美國農部 (USDA) PI number (Plant introduction number) 的末三碼。
- 2 | 引用自邵恪玄等 (2023) 南投縣信義鄉布農族小米品系之農藝分析與正名溯源。臺灣農學會報 23:102-122。
- 3 | 澱粉組成性質由臺大農業化學系賴喜美特聘教授生物資源化學與應用研究室分析提供。



04

食譜 ①

小米全穀蘇打餅乾

(60% 小米 +40% 全麥粉或精白麵粉)

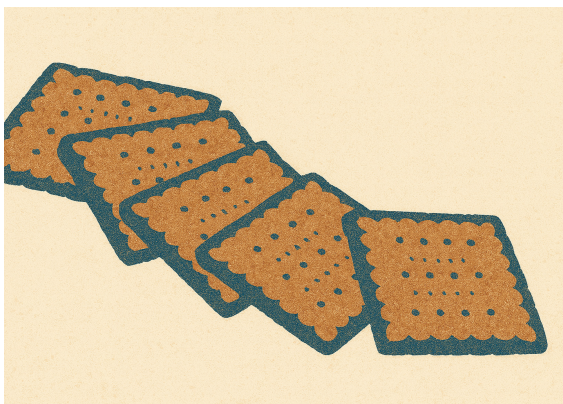
一、配方

材料	烘焙百分比 (%)		重量 (克)	
	全麥粉	精白麵粉	全麥粉	精白麵粉
中種				
小米穀粉*	25	25	72	79
全麥粉 / 精白麵粉	40	40	116	126
活性麵筋	10	5	29	16
即溶速發乾酵母	1.5	1.5	4.3	5
水	40	35	116	111
主麵團				
小米穀粉	35	35	101	111
食鹽	0.5	0.5	1.4	1.6
小蘇打	1	1	2.9	3.2
奶油	10	10	29	32
水	10	5	29	16
合計	173	158	500.6	500.8
層次油粉				
小米穀粉 (或全麥粉)	100		38	
奶油	30		12	
合計	130		50	

*利用研磨機磨製粉狀

二、製程

1. 將中種麵團材料混合，攪拌成團後，於 28°C、85% 相對溼度下放置 1 小時。
2. 鹽、小蘇打以水溶解後，加入奶油、已過篩小米穀粉及中種麵糰。攪拌均勻。
3. 移出麵糰靜置 60 分鐘。
4. 將發酵後麵糰 (400g) 與層次油粉 (50g) 採三折二次裹油粉，再四折二次。
5. 最後麵片壓延成厚度 0.15 公分，長 X 寬 = 120X30 公分。
6. 印模成形 (7.5X7.5) 公分正方形，每片生麵糰重量約 8-9 公克。
7. 置於網盤上 (5X8 = 40 片)。
8. 以上火 250°C、下火 200°C 烘烤 4 分鐘，轉盤悶烤 2 分鐘。



資料來源：小米食譜由臺大農業化學系賴喜美特聘教授生物資源化學與應用研究室提供。

食譜 ②

倫敦糕 (白糖糕)



一、配方

材料	烘焙百分比 (%)	重量 (克)
小米穀粉*	60	120
在來米粉	40	80
砂糖	50	100
即溶速發乾酵母	1.3	2.6
水	180	360
沙拉油	少許	
合計	331.3	662.6

*利用研磨機磨製粉狀

二、製程

1. 於鋼盆中將砂糖以水溶解，加入過篩之小米穀粉及在來米粉，攪拌混勻成粉漿。
2. 以中火隔水加熱，並以打蛋器持續攪拌至類似優酪乳之稍稠狀態，注意避免結塊或過於濃稠。
3. 離火並冷卻至 30℃，加入預先以少許水溶解之酵母並攪拌均勻，蓋上保鮮膜後在 30℃下發酵約一小時。
4. 發酵完成後，稍微攪拌排氣，再加入一小匙油，使糕體潤滑、光亮 (也可不加)，倒入模具中，於溫暖處靜置 15-20 分鐘，進行二次發酵。
5. 待水滾後開大火產生蒸氣 (強且不中斷)，蒸足 25 分鐘後，關火稍微靜置後，取出，放涼即可脫模切塊。

資料來源：小米食譜由臺大農業化學系賴喜美特聘教授生物資源化學與應用研究室提供。

每一粒小米，都記得土地的氣味。



Flavor & Nutrition



小米地方品系分享注意事項 Important Notes for Sharing

此 28 種信義鄉布農族小米品系種子與其後續相關原住民族知識屬公共領域財¹，參與者無需經過本團隊同意即可將種子與他人分享。

然而，若利用方式涉及商業專利申請時，僅能針對「發明商品、商業模式、商標」而非「物種」申請專利。且依據惠益均享原則²，申請專利前須事先透過部落會議與信義鄉布農族居民協商惠益均享的方式。

最後，現行法規尚未完整規範原住民族傳統作物種原分享相關原則，然而強烈建議分享種原前，與受贈者明確告知上述「公共財產」、「惠益均享」等概念，並留下相關文件（贈與書、感謝狀等，不限格式）作為種原分享證明，進而作為保護種原分享者與受予者之依據。

1 | 臺灣現行法規並未准許育成品種（需經過雜交或篩種等育種步驟者）以外之動植物申請專利保護。

2 | 法源依據為原住民基本法第二十一條：政府或私人於原住民族土地或部落及其周邊一定範圍內之公有土地從事土地開發資源利用、生態保育及學術研究，應諮詢並取得原住民族或部落同意或參與，原住民得分享相關利益。



致 謝

THANK YOU

■ 帶小米回家 ■

國立臺灣大學農藝學系林彥蓉教授及小米復育團隊

國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學系邵恪玄博士候選人

■ 一起種小米 ■

國立臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處和社營林區和社苗圃

南投縣拉盟岸青年會全慈豪花園計畫主持人及青年會夥伴

南投縣信義鄉久美國民小學田春梅校長及全校師生

瑪辣斯的廚房全忠和先生一家

■ 感謝有你 ■

卡里布安文健站耆老及團隊

國立臺灣大學農業化學系賴喜美特聘教授及生物資源化學與應用研究室

環島走部落有限公司

以及參與小米扎根計畫的每一個夥伴！

玉山商業銀行 補助



電子版與後續更新都在這 ↗

時光穀語

文化不是傳下去，
而是一起活下去。



國立臺灣大學生物資源
暨農學院實驗林管理處

557004南投縣竹山鎮前山路一段12號

No.12, Sec. 1, Qianshan Rd., Zhushan Township, Nantou County, Taiwan (R.O.C.)

電話總機：049-2642181

2026. 01 出版