

cmchao / December 13, 2017 08:22AM

[部落食材產官學合作研發飲品 望鄉辦品評會](#)

部落食材產官學合作研發飲品 望鄉辦品評會

2017-12-12 【原視新聞 No林遠沖 南投信義】小 中 大

樹豆是族人的傳統食材，過去大多拿來煮湯，現在透過研發後，居然也能製成樹豆漿，而且定位在養生的飲品，瞄準一般消費市場，就連部落族人也驚艷，認為樹豆漿應該有相當的市場潛力。(望鄉部落民眾 Puni 布農族：那它我們如果可以研發到這樣的時候，可能會帶來一個商機，還有對健康都會有幫助。)(行政院農委會林務局局長 林華慶：現在林務局希望，特別是以原住民部落為主的山村聚落，能夠回復過去對森林資源利用的傳統智慧，那把很多民族的植物呢，能夠重新再應用，那在今天收集了部落的大家朋友的意見之後呢，就會把這個產品的配方確定下來，那接下來我們就會來進行推廣。)除了樹豆外，林務局也與台大實驗林管理處，以及望鄉部落等多個單位共同合作，利用部落常見刺蔥、山肉桂、山胡椒等傳統食材研發成香料，希望讓這些傳統食材成為市場新寵，也為部落帶來新的經濟發展。(信義鄉望鄉社區發展協會總幹事 田金城 布農族：算是一個創舉啦，也就是說，其實這是好的開始啦，真正的把原住民的所謂民族植物，民族植物做成配料，然後分享給不知道或沒有嚐過的一些台灣的老百姓，之後怎樣的永續發展，可能還要再做一些努力。)林務局表示，這些運用原住民傳統智慧，與民族植物結合創新開發的產品，後續將會技術移轉給部落生產與販售，希望能達到活化部落經濟外，也發揚民族植物和保存在地文化等多重目的。(原視新聞 No(林遠沖) 南投信義)

---