

命題委員姓名： 林清美

主題： 卑南族的甜酒釀

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

<input checked="" type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學
<input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學	<input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學
<input type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用
<input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學
<input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學	<input checked="" type="checkbox"/> 部落文化與人文社會
<input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學	<input type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動
<input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治
<input type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學

主題所屬族群：卑南族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

從前卑南族傳統的甜酒釀是以小米所釀製，現在因為不再種植小米做為主食，所以大多改以糯米來釀製甜酒。而釀製甜酒最重要的酒麴，以前都是部落婦女親自製作，完全取材於天然材料。酒麴做得好，所釀的酒又甜又養生。

以前姆姆們拌好釀酒的材料，放進缸裡密封完全，要再用厚厚的棉被包裹著，在等待發酵完成期間，老人家都會一再的叮嚀，千萬不可以把酸的食材帶進家裡，如：鳳梨、檸檬、柑橘類，否則那一缸酒就會釀成酸酒。

關鍵字（最少一個）：

甜酒釀、酒麴、發酵原理

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

從前製作酒麴都是用天然的材料，有蓬萊米、酵母以及大約十來種的青草，現今由於環境遭受到破壞以及嚴重污染，這些青草已很難在田野中找到，取而代之的是不天然的原料製作的酒麴，對身體是有危害的。原住民祖先的傳統智慧是迫切需要保存及延續。

參考資料或網址（若無可不填寫）：

學做部落的傳統酒麴 <https://www.newsmarket.com.tw/blog/31060/>

用「女子的酒」 找回失傳 30 年的部落文化

<https://opinion.cw.com.tw/blog/profile/480/article/10170>

久久酒科學 <http://chemed.chemistry.org.tw/?p=1161>