

南庄橙回家在林下經濟處 實踐傳統領域里山倡議

林務局新竹林管處將復育成功的南庄橙，從局長林華慶的手中交給了賽夏族長老根誌優，這代表了什麼意義？復育臺灣原生／特有種，除了從植物保育的角度出發，以整體來看，對山林環境的保護、社會與族群的發展，甚至氣候變遷下的水土資源有何作用？該如何實踐？或許一顆南庄橙能帶來答案。

中興大學植物系教授曾彥學口中的隨便種隨便長的南庄橙為什麼會消失？甚至原生的土地上失去了 47 年，47 年是賽夏族長老根誌優的記憶，他說自 13 歲離開部落以後，就再也沒有嘗過這顆橘子的味道，直到新竹林管處復育成功，在去年冬天結成摘下的果實，喚起他的味蕾也恢復記憶，「是小時候的味道。」

林務局在 2018 年開始盤點全臺原生種與特種植物，委託中興大學教授曾彥學研究團隊發布了 106 種具園藝及景觀應用潛力的原生植物指南，並建議各縣市植栽代表自己的原生種植物，在公園、行道樹，甚至做居家造景。其中，「南庄橙」是局長林華慶聽到這個名字之後，特別有感覺並感到驚喜的樹種，在新竹林管處的復育過程中，得到可貴的運用報告，可說是一個意外的收穫。

傳統領域和林班地交會在林下經濟

也在這一年，新竹林管處於 2 月在苗栗南庄蓬萊村，賽夏族重要的聚落簽訂「夥伴關係」，同時承諾做到「平等、互信、共管」的宣示後，雙方即攜手共同守護山林及部落環境、維護自然資源永續、踐行部落經濟永續發展的步伐。這也是根誌優提到林務局就以「家人」來稱呼的原因。

直到 2020 年 6 月，雙方在部落長老帶領下，透過林務局社區林業計畫協力，已進行至少 110 人次的山林巡護，並進行部落周邊加里山步道的刈草及環境維護工作。林務局 2019 年 4 月發布「適地發展林下經濟」政策，將養蜂、椴木香菇、木耳，和臺灣金線蓮列為森林環境下首波可容許的經濟產業品項，除此，也不間斷開發新項目，新竹林管處現任處長夏榮生指著植樹活動現場的竹筒椴木雞湯問，好吃嗎？紅羽土雞也是其中一項。

他們在 2019 年 9 月起，開始加入中興紅羽土雞保種飼養行列，並在部落合作社下成立養雞班，由新竹處委託的專業團隊輔導與陪伴，提供飼養所需知識和技術支持。運作迄今部落養雞已逐漸發展出循環飼養機制，考量部落空間、冷凍設備需求，並確立雞隻品牌「賽夏答達 a039」及產品標籤貼紙樣稿，未來「賽夏答達 a039」將朝網路銷售及在地生態旅遊體驗二軸線來運銷。

藉南庄橙回家建立品牌識別

這一次終於等到了新星，中興大學研究團隊復育成功的南庄橙，新竹林管處除了在植樹當天先送了 21 株，預計可送到將近百棵植株，曾彥學說，3 年就可以開始結果收成。

雖然原生地的植株才開始，但是林務局針對這個品項的開發腳步卻很快，已經進行研發並有所收穫。他們利用中興大學的母株結的果實分析研究並開發商品，期能以此帶動里山經濟發展場域，像是概念店「森林小站」做品牌識別，培養年輕人「森力軍」做生態旅遊導覽員。

南庄橙開發商品緊跟著林下經濟的概念執行，林下經濟重要的核心以不破壞生態為主，因此，建立友善環境與信任的品牌尤為重要，林華慶指出，下一步林務局要輔導的就是品牌認證，像是橘皮萃取精油如何取信於眾，消費者依據什麼來選擇可信任的品牌，都要在可收成前先建立制度。

只要不違反林下經濟的原則 都可開發成商品

此次活動的主辦單位之一，新竹林管處先提供了幾個品項，橘皮巧克力、橘子磅蛋糕是林管處作業課的課員謝立忻的作品；燻魚與醃肉飯糰是賽夏族傳統飲食料理，根誌優說賽夏族的傳統醃肉，因為沒有鹽巴可用，先以口水混拌再加上橙汁醃漬，當然改良後的現代性料理，是以鹽與橙汁為基底醃漬。

最值得稱頌的是雙方在思考南庄橙何以消失的原因，包含太酸不適口、枝幹多刺不討喜，以及被市場上推陳出新適應消費者口味的新品種淘汰，而這些卻是萃取精油產品的優質特色。宜蘭大學的實驗室分析出橙皮含有 70% 以上的檸檬烯，獨居全臺之冠。臺大園藝系教授林書妍，以蒸餾和壓榨兩種方式萃取的精油，擁有常見柑橘類精油沒有的木質類氣味，這個發現令人驚喜，可說是獨一無二了。

南庄橙植栽於賽夏族傳統領域內，符合里山經濟的自然農法作物種植，再結合先前開發出的生態旅遊，像是座落在大湳部落裡的秘境，在「沒有門的地方」有一棵爸爸的樹，森林裡樹身上的苔蘚是根誌優說的族人的羽絨衣，傳統上，賽夏族人在 10 歲時就要進入森林，男孩要找出 5 種藥草、女孩要辨識 5 種可食植物，在這個體驗裡你可以找出幾種？尋找的過程中，可別把林管處送來的經濟作物臺灣金線蓮踩壞了。

往更深處走，會發現自 16 世紀荷蘭人、英國人以來採伐樟木的煉油窯，中港溪的水源地在過去一年乾旱中已經乾涸，大石露頭可見，這一切都是推動里山倡議、林下經濟的一環，讓現代人了解自己身處的環境命題，進而有所行動。

[感謝本校祕書室媒體公關組提供資料](#)