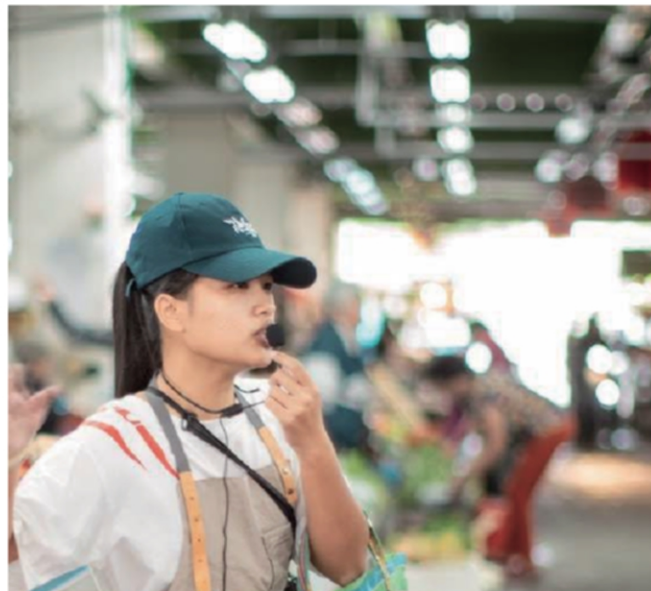




紅糯米と地元野菜の食卓

タバロン部落の宝石—紅糯米(赤もち米)が食卓料理の目玉です。想像を超えた美味しさの変化に驚くことでしょう。3つの石で支えられたかまどを囲み、田んぼの畦に座り山を望む様子は、アミ族の人々が家族で集まり談笑する光景のようです。香りよい伝統的なもち米、酒かすと香蘭の鶏の燻製、野菜を使ったアミ族の料理を楽しみ、伝統的な歌を歌いながらお餅をついてみましょう。土地がもつ素朴な感覚を踏みしめながら、アミ族の伝統文化に身をゆだね、料理をいただくと、心に感動が湧き上がります。

—
紅糯米と地元野菜の食卓」のほかに部落の郷土料理コースもあります。



野菜市場で宝さがし

アミ族は野菜を多く摂る民族で、一見普通に見える野菜にも、大きな意味があります。詳しい専門家と市場を歩いてみましょう。タバロンの人々がよく足を運び詳しく知っている人気の食材市場は、花蓮で一番野菜の種類が豊富な光復市場です。さあ、どんな食材が買えるでしょうか。季節の食材を買い、野菜の紹介を聞いてみましょう。

コース案内

プラン

1 「紅糯米と地元野菜の食卓」一日コース

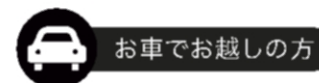
野菜市場で宝さがし ➡ アミ料理教室 ➡ 文化ガイドツアー ➡ 紅糯米と地元野菜の食卓 ➡ 伝統歌謡を歌いながら餅つき体験

最少催行人数は15人から、最大30人まで

2 郷土料理半日コース

アミ族料理教室 ➡ 伝統歌謡を歌いながら餅つき体験 ➡ 郷土料理つき体験

交通のご案内



お車でお越しの方

— 台9線 → 光復鄉中正路二段 → 富田二街 → 富愛街 → 太巴壠部落



公共交通機関でお越しの方

— 台北から：
台北駅 → 台湾鉄道東部幹線 → 光復駅 → タクシー → 太巴壠部落

— 高雄から：
高雄駅 → 台湾鉄道南迴線 → 光復駅 → タクシー → 太巴壠部落

お問合せ先 | 太巴壠紅糯米生活館
劉燕玲 03-870-3419
976 花蓮縣光復鄉富愛街15-1号
7日前までにご予約ください



アクセス サイトのリンク



交通部觀光署花東縱谷國家風景區管理處
East Longitudinal Valley National Scenic Area Headquarters, Tourism Administration, MOTC

廣告



文化ガイドツアー

100年の歴史があるタバロン小学校からも、タバロン部落の悠久の文化が見て取れます。部落の人々とともにこの学校を訪れてみると、特徴ある独特の木彫や、多くの有名な野球選手を輩出した美しいキャンパスが楽しめます。また、もち米を粘着剤に使った石材で作られた古井戸は、住民の飲水のためにアミ族の先祖が力を合わせて掘ったものだといわれています。このほか、kakitaanという昔の信仰の中心だった家の建物では、伝統儀式、社会構造など、タバロン部落についてさらに知識を深めることができます。

伝統歌謡を歌いながら餅をつく

アミ族の餅は「turon」と呼ばれ、重要な祭り事のときにだけついて味わうことのできる貴重なものです。杵と臼を使ってリズムに合わせてつくともち米がモチモチとした美味しい餅へとつきあがります。伝統歌謡に合わせてメロディーとともに餅をついて、手間ひまかけた美味を楽しみましょう。

アミ料理教室

紅糯米(赤もち米)はタバロン部落の伝統的な食材で、アミ族の文化が詰まった農作物です。昔、重要な客人を招く際はいつも紅糯米でおこわを炊いたりTaron(餅)を作って、一緒にいただいたものです。今、栽培している紅糯米は、1年に一回だけ収穫できるとも貴重な作物です。アミ料理教室では、タバロン部落と紅糯米にまつわる物語をお伝えします。昔ながらの作り方で紅糯米をおにぎりにしてお米の味を楽しんだり、紅糯米から作った酒粕に唐辛子を加えることで、うまみが重なっていく唐辛子の酒粕漬けの作り方をお教えます。最高に新鮮な野菜を市場で買い、エプロンをつけ、フライ返しを手にし、一緒に紅糯米の葉っぱ巻きを作ってみましょう。料理をしながら食べて楽しみましょう。