花東縱谷部落工作假期旅遊摺頁

日期：2019/04/03

| 分區  不翻 | 中文 | 韓文 |
| --- | --- | --- |
| 太巴塱部落 | 太巴塱部落Tafalong | 타이파롱 부락Tafalong |
| 紅糯米之鄉，帶著大地恩賜進廚房 | 붉은 찹쌀의 고향, 대자연의 선물을 주방에 |
| 在花蓮縣光復鄉的太巴塱部落，是阿美族文化重要的孵育地之一，在馬太鞍溪與光復溪交會口南邊的大片平原上，族人復育與種植紅糯米，這閃耀著光芒的紅色寶石，是蘊含部落傳統文化的重要作物。除了紅糯米之外，部落有著多樣而豐富的物產，水稻、金針、箭竹、黃藤心、黑糯米等等，加上鄰近的光復市場，可謂是花東最具原民特色的野菜聚集地，各式寶藏挖不完。 | 화롄현 광푸향에 위치한 타이파롱 부락은 아메이족 문화의 시발지 중 하나입니다. 마타이안강과 광푸강의 교차지점 남쪽에 있는 커다란 평원에 자리한 이 부락에서 아메이족의 부흥에 힘쓰고 붉은 찹쌀을 키우고 있습니다. 이 빛나는 붉은 보석은 부락의 전통 문화를 간직한 중요 작물입니다. 부락은 붉은 찹쌀 이외에도 벼, 팽이버섯, 화살 죽순, 미역순나무, 찰흑미 등 다양한 작물들이 있을 뿐만 아니라 광푸 시장이 근처에 있어 화둥 지역에서 가장 원주민의 특색이 짙고 수없이 다양한 농산물을 만나볼 수 있는 농산물 타운이라 할 수 있습니다. |
| 蘊含著深刻文化內容的太巴塱部落，悠久的歷史展現在部落隨處可見的阿美陶、木雕、竹編、織布、傳統手工藝等作品，以及一年一度的豐年祭，這一部落盛事，從祭典前兩周就開始籌備，動員年齡階級，傳承文化內涵。太巴塱部落現今不僅以豐厚文化聞名，復耕有成的紅糯米，更是耀眼紅寶石，期望這一營養或文化意義兼備的美味食物，可以走進更多人的廚房。 | 타이파롱 부락은 원주민 문화에서 깊은 의미를 갖고 있습니다. 부락 곳곳에서 만나볼 수 있는 아메이족 스타일의 도자기, 나무조각, 대나무 공예품, 직물 전통 수공예품 등 작품과 1년에 한 번 열리는 풍년제(豐年祭) 모두 이들의 유구한 역사를 보여주고 있습니다. 풍년제는 부락의 큰 행사로 제일 2주 전부터 연령과 사회적 지위를 막론하고 부락인 모두가 동원되어 그들의 전통 문화의 의의를 계승하고 있습니다. 타이파롱 부락은 두터운 문화를 갖고 있는 것으로 유명한 것 이외에도 붉은 찹쌀의 윤작으로도 유명합니다. 문화적 의의와 영양을 겸비하고 흡사 눈이 부시게 빛나는 붉은 보석같은 이 붉은 찹쌀을 앞으로 더 많은 사람들의 주방에서 만나볼 수 있기를 바랍니다. |
| 紅糯米田野餐桌 | 붉은 찹쌀 들판 테이블 |
| 太巴塱部落的寶石—紅糯米，是田野餐桌最耀眼的主題，意想不到的多變美味，將要驚艷你的味覺。圍著三角爐灶，在稻田間望山而坐，如同部落家家戶戶相聚談笑的情景。品嘗著飄香的傳統糯米飯，酒糟香蘭燻雞，還有野菜烹製而成的特色料理，更將在部落傳統歌謠中，親手搗麻糬。腳踏著土地的樸實感受，隨著阿美族的傳統文化，吃進嘴裡，感動進心裡。 | 들판 테이블의 가장 빛나는 테마는 바로 타이파롱 부락의 보석-붉은 찹쌀입니다. 상상도 못했던 다양한 맛이 여러분의 미각에 경이로움을 선사합니다. 논과 밭에 있는 삼각형 모양의 아궁이 근처에 둘러 앉아 저 멀리 산을 바라보면 흡사 자신이 이 부락에 살고 있으며 가족들과 도란도란 이야기를 나누는 것만 같습니다. 전통 찹쌀밥의 고소한 향을 느끼고 누룩향이 솔솔 올라오는 난훈계 그리고 야채로 만든 특색 요리를 맛보고 부락의 전통 민요를 감상하며 직접 찹쌀떡을 만들어 보세요. 소박한 느낌을 주는 땅 위에서 입과 마음으로 아메이족의 전통 문화를 맛보고 느껴 보세요. |
| 除紅糯米田野餐桌外，部落另有提供風味餐 | 붉은 찹쌀 들판 테이블 이외에도 부락에서는 별미 요리도 제공하고 있습니다. |
| 文化導覽 | 문화 가이드 |
| 文化悠遠的太巴塱部落，在百年歷史的太巴塱國小即可窺知一二。跟隨著部落族人腳步來此，欣賞具有木雕特色、培育出許多知名棒球選手的美麗校園。而以石頭糯米砌成的古井，傳說是先祖合力挖掘以供應居民飲用水的設施。除此之外，走訪kakitaan祖屋，了解昔日的信仰中心，以及傳統祭儀、社會結構，對太巴塱部落深入認識。 | 유구한 백년 역사를 자랑하는 타이파롱 부락의 역사는 타이파롱 초등학교에서 차근차근 알아볼 수 있습니다. 부락의 아메이족을 따라 이곳에 들어서면 특색있는 나무조각과 유명 야구 선수를 여럿 배출한 아름다운 타이파롱 초등학교를 감상할 수 있습니다. 돌과 찹쌀로 만들어진 옛 우물은 마을의 선조들이 식수를 해결하기 위해 만든 것이라 전해집니다. 이외에도 카키탄(kakitaan) 선조의 집에 방문해 옛 신앙의 중심을 알아보고 전통 제의와 사회 구조같은 타이파롱 부락에 대한 심도 있는 지식을 습득할 수 있습니다. |
| 野菜市集尋寶 | 농산물 시장에서 보물 찾기 |
| 都說阿美族是吃草的民族，看似尋常的野菜，可是有大大學問。跟著內行人逛市場，探訪太巴塱部落族人熟門熟路的食材採購處，全花蓮野菜最豐富多樣的光復市場，帶著滿滿好奇心，一起採買當季食材、聽野菜介紹。 | 흔히들 아메이족은 풀을 먹고 사는 민족같다고들 이야기합니다. 하지만 보잘것 없어 보이는 야채라도 그 맛을 살려 조리하려면 상당한 내공이 필요합니다. 상인들을 따라 시장을 구경하며 타이파롱 부락의 아메이족 사람들이 어디서 자주 장을 보는지 탐색해 볼 수 있습니다. 그곳은 바로 화롄현에서 가장 다양한 야채를 만날 수 있는 광푸 시장입니다. 호기심 가득한 마음으로 계절 식재료도 구매하고 야채에 대한 설명도 들어 보세요. |
| 傳統歌謠搗麻糬 | 전통 민요와 찹쌀떡 만들기 |
| 阿美族的麻糬，稱作「turon」，在傳統文化中，是在重要節慶時刻，才會製作品嘗的珍貴食物。運用杵臼，富有節奏性的敲打，讓米產生糯性，成為Q彈可口的麻糬。隨著傳統歌謠的傳唱，讓身體跟著韻律槌打麻糬，再一起品嘗這得來不易的美食。 | 아메이족의 찹쌀떡은 ‘투론(turon)’이라고 합니다. 아메이족에게 찹쌀떡이란 축하할 일이 있을 때에야 만들어 먹을 정도로 상당히 귀한 먹거리입니다. 절굿공이와 절구를 사용해 리듬을 타며 절구질을 하다 보면 쌀에 점성이 생기며 쫀득하고 맛있는 찹쌀떡이 완성됩니다. 전수 받은 전통 민요를 부르면서 리듬에 맞춰 찹쌀떡을 만들며 평상시에는 경험하기 힘든 미식을 맛보세요. |
| 阿美廚藝教室 | 아메이족 요리 교실 |
| 紅糯米是太巴塱部落傳統並具有阿美族文化的農作物，早期招待重要的客人都會以紅糯米蒸煮料理成HAKhak(糯米飯)或Taron(麻糬)共享，而部落目前栽種的紅糯米為一年一或，是很珍貴的作物。阿美廚藝教室讓你認識太巴塱部落與紅糯米的傳說故事，用傳統的烹調方式製作紅糯米捏捏飯，帶你品米，再教你創新的的吃法將酒糟加入辣椒，層層疊疊，製作香味十足的紅糯米酒釀辣椒、以及將最新鮮的野菜從市場帶走，穿上圍裙，拿起鍋鏟一起動手製作紅糯米也採捲餅，讓你邊吃邊玩，邊煮邊吃 | 붉은 찹쌀은 타이파롱 부락의 전통이자 아메이족의 문화가 담겨있는 농작물입니다. 예로부터 중요한 손님을 맞이할 때는 붉은 찹쌀로 찹쌀밥 학학(HAKhak) 또는 찹쌀떡 타론(Taron)을 만들어 대접했고 이 붉은 찹쌀은 한 해에 한 번밖에 수확할 수 없기에 매우 진귀한 작물입니다. 아메이족 요리 교실에서는 타이파롱 부락과 붉은 찹쌀에 대한 옛 이야기를 들을 수 있고 전통 조리 방식으로 만든 붉은 찹쌀 주먹밥을 만들 수도 있습니다. 이 과정을 통해 쌀도 맛보고 누룩에 고추를 겹겹이 넣어 만드는 맛있는 붉은 찹쌀 누룩 고추와 시장에서 신선한 야채를 가져온 다음 앞치마를 입고 뒤집게로 손수 말아 가며 붉은 찹쌀 말이를 만들어 재미있는 요리와 맛있는 요리를 동시에 체험할 수 있도록 했습니다. |
| 預約資訊 | 예약 정보 |
| 遊程1 | 코스1 |
| 紅糯米田野餐桌一日遊：野菜市集尋寶→阿美廚藝教室→文化導覽→→紅糯米田野餐桌→傳統歌謠搗麻糬。 | 붉은 찹쌀 들판 테이블 당일치기 여행:농산물 시장에서 보물 찾기→아메이족 요리 교실→문화 가이드→→붉은 찹쌀 들판 테이블→전통 민요와 찹쌀떡 만들기 |
| 20~30人成團，7月限定 | 20~30명 출발, 7월 한정 |
| 遊程2 | 코스2 |
| 文化導覽→阿美廚藝教室→風味餐 | 문화 가이드→아메이족 요리 교실→별미 요리 |
| 太巴塱紅糯米生活館 | 타이파롱 붉은 찹쌀 생활관 |
| 聯絡資訊 | 연락 정보 |
| 劉燕玲 | 류옌링(劉燕玲) |
| 須提前7天前預約 | 7일 전 예약 필수 |
| 永康部落 | 永康部落Sanungsung | 산눙숭 부락Sanungsung |
| 祈福之音，獵人與天地的共鳴 | 복을 비는 소리, 사냥꾼과 천지의 공명 |
| 永康部落位於台東縣延平鄉東北方，鹿野溪與鹿寮溪流經此地，居民多數為布農人。他們善於狩獵，體察山林韻律，發展出祈福之音（俗稱八部合音）。布農人的畫曆，記錄不同季節的工作與祭儀，其最著名的祭儀「射耳祭」，每年在百年茄苳樹前舉辦，勇士聚集在此，感謝獵物們的奉獻，讓部落族人可以存活，同時將文化與禁忌傳承給孩子，叮囑他們勿忘傳統，這才是射耳祭的真正意義。 | 산눙숭 부락은 타이둥현 옌핑향 동북쪽, 루예강과 루랴오강이 지나는 곳에 있습니다. 이곳의 부락의 주민 대부분은 브눈족입니다. 이들은 수렵에 능하며 산과 숲의 운율을 직접 체득해 복을 비는 소리(속칭 팔부합음[八部合音])로 발전시켰습니다. 브눈족 사람들은 달력을 만들 때 계절마다 해야 할 일과 제의를 기록해 두었습니다. 이 중에 가장 유명한 제의는 ‘귀 쏘기 축제’로 매년 백년 추풍목 앞에서 거행됩니다. 용사들은 이 나무 앞에 모여 부락인들이 생존할 수 있도록 해 준 사냥감들에게 감사를 표합니다. 동시에 문화와 금기를 아이들에게 계승하여 이들이 전통과 귀 쏘기 축제의 진정한 의미를 잊지 않도록 합니다. |
| 烏尼囊uninang在布農族語中是「感謝」、「感恩」之意，胡明智與王美華夫婦返鄉尋根，看到的卻是部落的凋零，於是成立烏尼囊多元文化工作坊，結合志同道合的族人共同經營。離鄉多年，歷程充滿感慨與感謝，因此取名「烏尼囊」提醒自己勿忘初心；工作坊推動文化小旅行，讓旅人可以學習山林獵人的知識，體驗採集、野炊，聽布農歌謠與故事，住在傳統的打鹿岸，藉由文化故事的傳述與體驗遊程，把永康部落的布農生活分享給大家。 | 우니낭(uninang)은 브눈족의 언어로 ‘감사하다’, ‘은혜에 감복하다’라는 의미를 갖고 있습니다. 후밍즈와 왕메이화 부부는 자신들의 뿌리를 찾기 위해 고향으로 돌아왔지만 그들의 눈에 들어온 것은 쇠퇴해 버린 부락이었습니다. 부락을 다시금 일으켜 세우고자 그들은 우니낭 다원문화 공방을 설립해 뜻이 맞는 부족 사람들과 함께 경영하고 있습니다. 고향을 떠난지 수년, 그동안 많은 감격과 감사함을 받았기에 공방을 ‘우니낭’이라 이름 지어 초심을 잊지 않도록 했습니다. 우니낭 공방은 여행객들이 산과 숲의 사냥꾼에 대해 알 수 있고 채집, 야외 요리를 체험하고 브눈족의 민요와 이야기를 들을 수 있는 문화 작은 여행을 추진하고 있습니다. 전통적인 휴식 공간 다루안(打鹿岸)에 기거하며 문화 이야기의 전달과 체험 코스를 통해 산눙숭 부락의 브눈족의 생활을 여러분과 함께 나눕니다. |
| 獵人野食餐桌 | 사냥꾼의 야외 식탁 |
| 登上永陵山，眺望花東縱谷美景，把滿滿的布農滋味，收攏在此；聽著布農家族故事，吃著布農傳統食材所烹煮的料理，以芋頭、地瓜、樹豆、小米、玉米等，煮出原汁原味的玉米花生飯、清蒸地瓜芋頭、樹豆排骨湯，自己圍著火爐像獵人一樣烤豬肉串，每道菜，都是最家常、最動人的美味。 | 융링산에 올라 화둥쭝구의 아름다운 경치를 바라보고 있노라면 브눈족의 흔적이 이곳에 가득하다는 느낌을 받으실 수 있습니다. 브눈족 가족의 이야기를 들으며 그들의 전통 식재료인 토란, 고구마, 작두콩, 좁쌀, 옥수수 등으로 만든 요리를 맛보고 오리지널 옥수수 땅콩밥, 고구마 토란찜, 작두콩 돼지 갈비탕을 만들어 사냥꾼처럼 화로 앞에 앉아 돼지 고기 꼬치 구이도 만들어 보세요. 가장 가정적이고 마음을 울리는 맛을 이 모든 음식에서 느끼실 수 있습니다. |
| 除獵人野食餐桌外，部落另有提供風味餐 | 사냥꾼의 야외 식탁 이외에도 부락에서는 별미 요리도 제공하고 있습니다. |
| 獸徑廊道導覽 | 생태통로 가이드 |
| 永陵山是永康部落的後山，也是獵人進入獵場的重要途徑。與山林密切互動的布農人，善於狩獵，在進山之前，會先祭祀祖靈，不限祭品，清水也可以，重要的是尊重和誠心。走進獸徑廊道，沿途認識石板陷阱、獵物路徑，以及早期的染料薯榔，還有編織背籃的黃藤等。 | 융링산은 산눙숭 부락의 뒷산으로 사냥꾼들이 사냥터에 들어갈 때 이용하는 중요 길목입니다. 산 그리고 숲과 더불어 사는 브눈족은 사냥에 능합니다. 이들은 산에 들어가기 전에 조상신에게 제를 올립니다. 이때 사용되는 제수용품의 종류는 중요하지 않습니다. 존경하는 마음과 진심이 담겨 있다면 맑은 물이라도 괜찮습니다. 생태통로를 따라 걸으며 사냥용 돌덫과 사냥감들이 다니는 길목을 알아볼 수 있고 예전에는 염료로 많이 사용되었던 서랑(薯榔)과 등에 지고 다니는 바구니를 만드는 데 많이 사용되었던 미역순나무도 만나볼 수 있습니다. |
| 祈福之音 | 복을 비는 소리 |
| 著名的八部合音，並非直指跨越八音階的合聲歌唱，也非布農族人原稱，其本意實為布農族傳統文化的祈福之音，只有勇士才能加入行列，模仿自然的聲音與律動，強調和諧共鳴，展現出布農族與大自然共榮相依的緊密精神。 | 팔부합음(八部合音)이라는 이름으로 유명하지만 여덟 음계를 넘나드는 합창이라는 의미는 아니며 브눈족이 원래 이를 칭하는 명칭도 아닙니다. 이 명칭의 원래 의미는 브눈족 전통 문화 속의 복을 비는 소리입니다. 용사만이 이 행렬에 참여해 자연을 모습을 흉내내는 소리와 율동을 할 수 있습니다. 화합과 자연과의 공명을 강조하는 이 복을 비는 소리는 대자연과 더불어 살아가고자 하는 브눈족의 정신을 표현합니다. |
| 布農報戰功 | 브눈족 전공(戰功) 보고 |
| 布農傳統文化「報戰功」，是勇士狩獵後圍距一圈，以四個字的節拍，加上呼聲、語助詞，大聲呼喊出狩獵的英勇行為，強調「分享」、「不誇耀獵物」。隨著勇士的呼聲，外圍的女性與族人隨著手舞足蹈應和。除了表彰功績，教育後代子孫打獵的精神，更彰顯家族血脈，避免同氏族通婚。 | 브눈족의 전통 문화인 ‘전공 보고’는 사냥을 마친 용사들이 둥글게 앉아 한 박자에 4글자씩 자신의 용맹을 이야기하는 내용에 호응 소리, 감탄사를 넣고 크게 소리치는 행위입니다. 이는 ‘나눔’과 ‘사냥감으로 으스대지 않는 것’을 강조합니다. 용사들의 외침에 맞추어 대형 밖에 있던 여성들과 부족인들은 손동작과 발동작을 더해 춤을 춥니다. 공적을 표창하는 것 이외에도 후대에게 사냥의 정신을 알리고 가족의 혈통을 밝혀 같은 씨족 간의 혼인을 막는 기능도 합니다. |
| 薑黃糯米搗麻糬 | 강황과 찹쌀을 찧어 찹쌀떡으로 |
| 好客的布農人，為了迎接朋友到來，會搬出杵臼搗製麻糬。在糯米中加入傳統食材小米，以及新興的養生作物薑黃，希望讓來到部落的朋友，可以品嘗到截然不同的麻糬滋味，也讓大家體驗搗麻糬的趣味，帶在回程路途上，是讓朋友們飽足溫暖的心意。 | 브눈족은 손님의 방문을 좋아합니다. 이들을 친구를 환영하고자 절굿공이와 절구를 꺼내 찹쌀떡을 만듭니다. 찹쌀에 전통 식재료 좁쌀을 넣고 근래 많은 사랑을 받고 있는 웰빙 작물 강황을 넣어 만듭니다. 이 찹쌀떡으로 부락에 방문한 친구 모두가 다른 찹쌀떡과는 확연히 다른 맛을 즐기는 것은 물론이고 찹쌀떡을 만드는 즐거운 체험도 제공합니다. 이러한 과정이 집으로 돌아가는 길에도 친구들의 마음을 따뜻하게 만들어 줄 수 있기를 바랍니다. |
| 布農獵人體驗 | 브눈족 사냥꾼 체험 |
| 獵人的技能除了獨步山林，擲矛是相當傳統的一項技術。在布農族，會取竹子削尖，在尖端塗上有毒植物的汁液，投擲向獵物。而射箭亦是獵人的必備技能，到永康部落學做獵人，體驗擲矛與射箭，磨練獵人的敏銳感官與技術。 | 사냥꾼의 기술이란 숲을 누비는 것 뿐만이 아닙니다. 창 던지기 또한 상당히 전통적인 기술 중 하나입니다. 브눈족은 대나무를 뾰족하게 깎아 촉 부분에 식물의 독을 바른 후 사냥감을 향해 던집니다. 그리고 활쏘기 역시 사냥꾼이 필히 익혀야 하는 기술 중 하나입니다. 산눙숭 부락에서는 창 던지기와 활쏘기 체험을 통해 민감함과 기술을 익혀 사냥꾼이 되어 볼 수 있습니다. |
|  |  |
|  |  |
| 獵人野食餐桌一日遊：獸徑廊道導覽→布農族獵人體驗→祈福之音→獵人野食餐桌→布農報戰功→薑黃糯米搗麻糬 | 사냥꾼의 야외 식탁 당일치기 여행:생태통로 가이드→브눈족 사냥꾼 체험→복을 비는 소리→사냥꾼의 야외 식탁→브눈족 전공(戰功) 보고→강황과 찹쌀을 찧어 찹쌀떡으로 |
| 15~30人成團 | 15~30명 출발 |
|  |  |
| 風味餐半日遊：布農族獵人體驗→祈福之音→布農報戰功→自助式風味餐 | 별미 요리 반나절 여행:브눈족 사냥꾼 체험→복을 비는 소리→브눈 전공(戰功) 보고→뷔페식 별미 요리 |
| 烏尼囊多元文化工作坊 | 우니낭 다원 문화 공방 |
|  |  |
| 王朱孝賢 | 왕주샤오셴(王朱孝賢) |
| 須提前15天前預約 | 15일 전 예약 필수 |
| 吉拉米代部落 | 吉拉米代部落Cilamitay | 칠라미타이 부락 Cilamitay |
| 一起哈拉，吉拉米代 | 모두 함께 즐겁게,칠라미타이 부락 |
| 在花蓮縣富里鄉的豐南村，2012年起登錄為吉哈拉艾文化景觀區，超過千公頃的水圳、梯田、次生林、果園、池塘、聚落，以及河川山林，形成難得一見的完整文化生態景觀，包含吉拉米代部落與吉哈拉艾聚落，都涵蓋在其中。 | 화롄현 푸리향의 펑난촌에 있는 이곳은 2012년 칠라미타이 문화 경관구로 등록되었습니다. 천 헥타르가 넘는 면적에 댐과 계단식 논, 재생림, 과수원, 연못, 취락과 하천 그리고 산과 숲이 있어 보기 드문 완벽한 문화 생태 경관을 형성하고 있습니다. 칠라미타이 부락과 치하라이(Ciharaay) 취락도 이 경관구에 속해 있습니다. |
| 吉拉米代部落（Cilamitay，阿美族語中大樹根之意），有阿美、布農、閩南、客家等族群居住。在丘陵地上的梯田，生產出豐盛糧食。其北邊的石厝溝溪有著清澈水流，過去隨處可見台東間爬岩鰍與日本禿頭鯊，因其在阿美與皆稱「Hara」，族人便稱此聚落為吉哈拉艾（Ciharaay）。部落族人凝聚力量，將已經廢校的永豐國小四維分校重新打造為「一起哈拉基地」，進行文化傳承、部落產物行銷推廣、推動產地餐桌，與更多人分享部落的文化生活。 | 칠라미타이 부락(Cilamitay, 아메이족의 언어로 큰 나무의 뿌리라는 뜻)에는 아메이족, 브눈족, 민난인, 객가인 등이 거주하고 있습니다. 구릉지 위에는 계단식 논이 있어 식량을 풍성히 생산합니다. 북쪽에 있는 스춰거우강에는 맑은 물이 흐르고 있어 강의 어디서든 타이둥 가오리비파와 열동갈문절을 만나볼 수 있는데, 아메이족은 언어로는 이 둘을 다 ‘하라(Hara)’라고 부르며 아메이족 사람들은 이 취락을 치하라이(Ciharaay)라고 부릅니다. 부락 거주민들은 힘을 모아 이미 폐교가 되어버린 융펑 초등학교 스웨이 분교를 ‘모두가 즐거운 기지’로 탈바꿈 시켜 문화 전승, 부락 특산물 홍보, 산지 음식 홍보를 진행해 더 많은 이들이 부락의 문화와 생활을 할 수 있도록 했습니다. |
| 哈拉梯田餐桌 | 즐거운 계단식 논 식탁 |
| 最靠近天空的百年梯田，在幽靜山中享用哈拉米的原味，體驗傳統阿美族以捏捏飯的吃法，深刻感受粒粒白米的得來不易。搭配部落野菜與傳統生醃豬肉，還有融入創意料理方法的車輪苦瓜鹹蛋卡士達、米餅蛋沙拉，無論是眺望層疊的稻田，或望向吉拉米代部落，都十分愜意。 | 하늘과 가장 가까이에 있는 백년 역사의 계단식 논에서는 조용한 산 속에서 하라(哈拉)쌀 본래의 맛을 즐길 수 있습니다. 아메이족이 주먹밥을 먹는 전통적인 방법을 체험하며 쌀 한 톨을 위해 얼마나 많은 노력이 필요했는지 깊이 느낄 수 있습니다. 부락에서 재배한 야채와 전통 방식의 절임 돼지고기에 창의력이 돋보이는 요리 방법인 소금 계란 절임에 버무린 여주 커스타드 크림을 넣은 풀빵, 쌀과자 계란 샐러드도 있습니다. 층층이 있는 논을 바라보거나 칠라미타이 부락 방향, 그 어느 곳을 보더라도 마음이 편안합니다. |
| 除哈拉梯田餐桌外，部落另有提供風味餐 | 즐거운 계단식 논 식탁 이외에도 부락에서는 별미 요리도 제공하고 있습니다. |
| 來當巡水員 | 물 지미키 되어 보기 |
| 石厝溝溪是吉哈拉艾唯一的水源，為了灌溉，祖先們沿著險峻的地勢開鑿水圳，先用十字鎬敲打岩壁做出溝渠，部分地段沒有容身之處，就需以黃藤綁住身體，如猴子般攀爬，在垂吊中進行開鑿，也因此被稱為「猴子工法」。來當巡水員維護百年水圳，掃除落葉、清除淤積物，肩負灌溉水源的重責大任。 | 스춰거우강은 치하라이의 유일한 수원으로 농업 용수의 사용을 위해 선조들은 험준한 지세에도 불구하고 댐을 세웠습니다. 먼저 곡괭이로 암벽을 깨 도랑을 만들었고 몸이 들어갈 공간이 없는 경우에는 미역순나무로 몸을 묶은 다음 원숭이처럼 벽에 매달려 길을 내는 것을 진행해 이러한 방법을 ‘원숭이 공법’이라 불렀습니다. 물 지키미가 되어 백년 역사의 댐에 떨어진 낙엽을 쓸고 침전물을 청소해 농업 용수 수원지를 책임지는 막중한 임무를 경험하세요. |
| 部落導覽 | 부락 가이드 |
| 擁有豐富地貌的吉拉米代部落，陡峭岩壁與幽深溪谷，素有「小天祥」之稱，除了一覽特殊地景，在部落裡，可以乘坐農用碰碰車，聽部落族人分享故事，再到部落跳舞場，以及凝聚部落力量，重整閒置空間的「一起哈拉基地」，看部落如何將廢校變身為文化傳承基地。 | 칠라미타이 부락은 풍부한 지형적 면모를 갖추고 있습니다. 가파른 절벽과 깊고 어두운 계곡이 있어 ‘작은 톈상(天祥)’이라는 별칭도 있는 이곳에서는 특수한 경치를 관람하는 것 이외에도 부락 내부에서 농업용 범퍼가를 탈 수도 있고 부락 사람이 들려주는 이야기도 들을 수 있으며 부락의 댄스장에도 가볼 수 있습니다. 그리고 부락의 힘을 모아 다시 만든 휴식 공간인 ‘모두가 즐거운 기지’에서 부락 사람들이 어떻게 폐교를 문화 전승 기지로 탈바꿈 시켰는지도 볼 수 있습니다. |
| 阿美族捕魚法 | 아메이족 어법(漁法) |
| 靠山吃山、靠海吃海的阿美族，鄰近溪流的部落族人們，也發展出各式各樣的捕魚方法，撒八卦網、使用三角網，或是以山棕拍打水面、串接鐵罐製造聲響從上游趕魚，哪種方法收穫最多？就等你親自來試驗。 | 아메이족은 산 근처에는 산에서 나는 것을 먹고 바다 근처에서는 바다에서 나는 것을 먹습니다. 따라서 강가 근처에 거주하는 부족 사람들은 팔괘 그물, 삼각 그물 사용 또는 흑죽야자잎으로 수면 치기, 깡통을 꿰어 만든 도구로 소리를 내 물고기를 수면으로 몰기 등 다양한 어법(漁法)을 개발했습니다. 과연 어느 방법이 물고기를 가장 많이 잡을 수 있을까요? 이곳에 방문해 직접 체험해 보세요. |
| 天空梯田 | 하늘 계단식 논 |
| 最靠近天空的絕美梯田，是部落與自然共生的痕跡，在此種植的哈拉米，除了通過有機驗證，更獲得綠色保育標章。這塊土地，更復育台東間爬岩鰍（阿美族語稱hara），也是哈拉米得名的由來。在這裡感受梯田之美與生態的脈動，享用以哈拉米製作的特色下午茶吧！ | 하늘에서 가장 가까운 곳에 있는 아름다움의 극치 계단식 논은 부락과 자연이 공생하는 흔적입니다. 하라(哈拉)쌀이 심어진 곳이 바로 이곳이며 유기농 인증을 받아 녹색보육(綠色保育) 마크를 획득했습니다. 더욱이 이곳은 타이둥 가오리비파(아메이족 언어로는 하라[hara])의 생태를 복원하는 데 성공했는데, 하라쌀이라는 명칭의 유래가 바로 이것입니다. 이곳에서 계단식 논의 아름다움과 생태의 맥박을 느끼고 하라쌀로 만든 특색있는 애프터눈 티도 즐겨 보세요! |
| 下午茶須提前預約 | 애프터눈 티는 사전 예약 필요 |
|  |  |
|  |  |
| 哈拉梯田餐桌一日遊：部落導覽→天空梯田→來當巡水員→阿美族捕魚法→哈拉梯田餐桌→一起哈拉基地 | 즐거운 계단식 논 식탁 당일치기 여행:부락 가이드→하늘 계단식 논→물 지키미 되어 보기→아메이족 어법(漁法)→즐거운 계단식 논 식→모두가 즐거운 기지 |
| 16~30人成團 | 16~30명 출발 |
|  |  |
| 風味餐半日遊：部落導覽→部落風味餐→天空梯田→來當巡水員 | 별미 요리 반나절 여행:부락 가이드→부락 별미 요리→하늘 계단식 논→물 지미키 되어 보기 |
| 一起哈拉基地 | 모두가 즐거운 기지 |
|  |  |
| 須提前14天前預約 | 14일 전 예약 필수 |
| 馬遠部落 | 馬遠部落Kunuan | 쿤완 부락Kunuan |
| 縱走森林，敲響大地杵音 | 삼림을 넘어,대지를 퍼지는 절굿공이의 울림 |
| 馬遠部落，在花東縱谷北端的萬榮鄉內，是花蓮縣唯一的丹社群布農族。從丹大遷徙而來的馬遠人，好客愛分享，村落房舍與自然樹木、花草植物相融，無論是遷徙的歷史文化、豐富迷人的樂音，或與大自然緊密互動的盎然生氣，都深深刻畫在部落裡。 | 쿤완 부락은 화둥쭝구 북단의 완룽향 안에 있습니다. 이 부락은 화롄현에서 단 하나밖에 없는 타키바탄(Takivatan) 지역 사회 소속인 브눈족입니다. 단다(丹大)에서 이주해 온 쿤완 사람들은 손님을 반기고 나누는 것을 좋아합니다. 부락의 가옥과 자연의 나무, 꽃과 식물은 서로 잘 어우러져 있어 이주자들의 역사와 문화, 사람을 빠져들게 만드는 음악 또는 자연과 밀접하게 상호 작용하는 생명력 등이 모두 이 부락에 깊게 녹아들어 있습니다. |
| 「杵音」是馬遠部落著名特色，從前布農人於小米收成時，輪流換工到各家，長短不同的木杵搗米發出音律各異的聲響，成為愉悅的豐收之音。隨杵音響起，大家引吭高歌，就像回到森林裡深刻而原始的呼聲。來到馬遠部落，除了欣賞杵音，更有一群可愛的叔伯阿姨，害羞溫柔但幽默風趣，本著布農人引以為傲的分享精神，跟大家述說布農文化以及和大自然共榮共存的生活哲學。 | ‘절굿공이 소리(杵音)’는 쿤완 부락의 유명한 특징 중 하나로, 예로부터 브눈족은 좁쌀을 수확할 때 품앗이로 일을 했는데, 이때 길이가 나무로 만든 길이가 각기 다른 절굿공이가 좁쌀을 빻으며 다양하고 특이한 소리를 내었고 훗날 이 소리들은 즐거움 가득한 수확의 소리로 인식되었습니다. 절굿공이 소리와 함께 모두 큰 소리로 노래를 부르는 모습은 흡사 모두 숲속으로 돌아가 생활하는 듯한 원시적 외침을 연상케 만듭니다. 쿤완 부락에 왔다면 절굿공이 소리 감상 이외에도 부끄러움을 많이 타지만 유머러스하고 귀여운 아저씨와 아줌마들이 이야기해 주는 브눈족의 문화와 대자연과 함께 공존해 나가는 생활 철학을 들을 수도 있습니다. |
| 森林杵音餐桌 | 삼림 절굿공이 소리 식탁 |
| 傳說，久遠之前天上有兩顆太陽，使得大地乾旱、生靈塗炭，勇士射日後使其中一顆太陽成為月亮，而後布農人也依循月亮圓缺進行小米播種、耕作與祭祀。將「兩個太陽」的故事化為料理，感恩大地賜給我們一桌豐食，麵包果、蕗蕎、自然放牧雞肉、山苦瓜、地瓜，傳統的布農食材，以新創手法，展現日形、月移的形象。在巨榕秘境下細細品嚐，大地恩賜的美好滋味，更能隨著杵音歌謠的節奏體驗搗麻糬，為餐桌留下甜美句點。 | 그 옛날, 하늘에는 두 개의 태양이 존재했으며 이로 인해 대지는 가뭄에 시달리고 생물들은 바싹 타들어 갔는데, 어느 용사가 두 태양 중 하나를 쏘았고 화살에 맞은 그 태양은 달이 되었다고 전해집니다. 그 후 브눈족은 달이 차고 기우는 시간에 따라 좁쌀을 심고 수확하며 제를 지냈습니다. 이 ‘두 개의 태양’ 이야기를 요리로 표현해 대지가 우리에게 풍성한 한 끼 식사를 준 것에 감사를 표현했습니다. 빵, 과일, 염교(蕗蕎), 자연 방목 닭고기, 산 여주, 고구마 등 전통적인 브눈족의 식재료들이 창의력 넘치는 손길로 해와 달 모양으로 탄생했습니다. 뱅갈고무나무가 자아내는 신비함 속에서 대자연이 선사한 아름다움을 천천히 감상하고 절굿공이 소리와 함께 울려퍼지는 노랫소리를 들으며 찹쌀떡을 만들어 보면서 식탁에 달콤한 마침표를 찍어 보세요. |
| 除森林杵音餐桌外，部落另有提供風味餐 | 삼림 절굿공이 소리 식탁 이외에도 부락에서는 별미 요리도 제공하고 있습니다. |
| 杵音文化 | 절굿공이 소리(杵音) 문화 |
| 聽布農人耕作與收穫的故事，聽和諧共鳴的自然之音；跟著布農朋友拿起木杵，感受長短不同的木杵敲擊出高高低低的聲響，學習傳統歌謠，一起為小米豐收的喜悅搖擺歌唱。 | 브눈족 사람이 경작을 하고 수확하는 이야기를 듣고, 대자연과 공명하는 소리를 듣고, 브눈족 친구를 따라 나무 절굿공이를 들고 길이가 저마다 다른 것처럼 소리의 높낮이도 다르다는 것을 느끼며 전통 민요도 배운 다음 함께 좁쌀 추수의 즐거움을 노래로 표현해 보세요. |
| 傳統射箭 | 전통 활쏘기 |
| 拿起弓箭，體驗當個布農勇士！學習傳統射箭，對準標靶拉弓打山豬，藉由傳統射箭的活動，講述布農族重要的祭儀「射耳祭」的文化意涵。在祭典期間，可見布農人的精神凝聚，亦是文化傳承的教育行為。 | 활을 들고 브눈족 용사가 되어 보세요! 전통 활쏘기를 배워 멧돼지를 향해 활시위를 당기세요. 전통 활쏘기 이벤트를 통해 브눈족의 중요 제의인 ‘귀 쏘기 의식’의 문화적 의미에 대해 설명합니다. 해당 제의는 브눈족 정신 문화의 결정이자 문화 전승이란 목적이 있는 교육적 행위입니다. |
| 阿凡達秘境 | 아바타 비경(秘境) |
| 媲美電影阿凡達的魔幻景色，盤根錯節的巨榕生長在此已不知多少年，而另一處，沁涼溪水閃耀著藍綠色寶石般的光芒，乾淨的水域可以看出在地人對環境的尊重與保護，也是在地人盛夏之際避暑的好去處。 | 영화 아바타와 어깨를 나란히 해도 좋을 환상적인 경치, 이 경치 속에 자라고 있는 뿌리가 얽히고 섥힌 뱅갈고무나무의 나이는 가늠조차 할 수 없습니다. 다른 한 편에는 시원한 시냇물이 푸른색 보석과도 같은 빛을 내뿜고 맑은 수역(水域)에서 현지인들이 얼마나 환경을 존중하고 보호하고 있는지 알 수 있습니다. 또한, 이곳은 현지인들을 여름 나기 피서지로 각광 받는 곳이기도 합니다. |
| 部落故事 | 부락 이야기 |
| 學唱布農族的傳統兒歌，在國小出秘密任務！講述布農生活重要依據的畫曆，從一年之初到結束，進行哪些農作、祭儀。從丹大遷徙來的馬遠人，更有代代傳述的遷徙故事，讓族人娓娓道來，懷古思祖。 | 브눈족의 전통 동요를 배워 보자,초등학교에서는 비밀 임무가! 브눈족의 생활 일정에서 중요한 지표가 되어 주는 달력에 대해 설명합니다. 한 해의 처음부터 끝까지 어떤 농작물을 심고, 제사를 지내는지에 대해 다룹니다. 단다에서 이주해 온 쿤완 사람들에게서는 대대로 전해져 내려오며 부족인들이 끝임없이 옛 시절과 선조들을 추억하게 하는 이주 시절 이야기를 들을 수 있습니다. |
| 竹筒飯製作 | 대나무통밥 만들기 |
| 以小米、根莖類作物為主食的布農族，竹筒飯可說是代表性料理，在部落族人帶領下，學習竹材的處理、填裝糯米飯，等待蒸熟之後享用香噴噴的竹筒飯，讓你對馬遠部落的美味與美麗意猶未盡。 | 좁쌀, 뿌리식물과 줄기식물을 주식으로 삼는 브눈족의 대표 요리는 대나무통밥이라고 할 수 있습니다. 브눈족의 시범을 따라 대나무를 다듬는 방법, 속에 찹쌀밥을 채우는 방법을 배운 후 다 쪄지기를 기다리면 향기가 솔솔 나는 대나무통밥이 완성됩니다. 쿤완 부락에서 맛과 아름다움의 극치를 느껴 보세요. |
|  |  |
|  |  |
| 森林杵音餐桌一日遊：杵音文化→部落故事→傳統射箭→森林杵音餐桌→阿凡達秘境 | 삼림 절굿공이 소리 식탁 당일치기 여행:절굿공이 소리(杵音) 문화→부락 이야기→전통 활쏘기→아바타 비경(秘境) |
| 20~30人成團，6~12月週六限定 | 20~30명 출발, 6~ 12월 토요일 한정 |
|  |  |
| 風味餐半日遊：杵音文化→部落導覽→竹筒飯製作→風味餐→傳統射箭 | 별미 요리 반나절 여행:절굿공이 소리(杵音) 문화→부락 가이드→대나무통밥 만들기→전통 활쏘기 |
| 花蓮縣萬榮鄉馬遠社區發展協會 | 화롄현 완룽향 쿤완 부락 발전협회 |
|  |  |
| 江阿光 | 장아광(江阿光) |
| 須提前10天前預約 | 10일 전 예약 필수 |
| 織羅部落 | 織羅部落Ceroh | 즈뤄 부락Ceroh |
| 原鄉葛鬱金，互助米86 | 칡의 본고장 서로 돕는 ‘미(米)86’ |
| 織羅部落，在花蓮縣玉里鎮的春日里，秀姑巒溪與其支流匯流在此，193縣道也穿過此處，聚落中閩南、客家與阿美族等多元族群一起生活，形成多樣、活潑又熱鬧的獨特面貌。稻米、葛鬱金、金多耳筍，是織羅部落的三大特色，在部落族人尊重生命與友善環境的態度下，成為重要的部落產業。 | 즈뤄 부락은 화롄현 위리진 춘르리에 있습니다. 슈구란강과 그 지류가 이곳에 모입니다. 193현도 역시 이곳을 관통합니다. 취락에는 민난인, 객가인과 아메이족 등 다양한 민족이 함께 생활하며 다양하고 활기차며 떠들썩한 독특한 모습을 형성합니다. 쌀, 칡, 진둬얼(金多兒) 죽순은 즈뤄 부락의 3대 특색입니다. 이 세 가지는 모두 부락인이 생명을 존중하고 환경 친화적인 태도를 유지했기에 오늘날 부락의 중요 산업이 될 수 있었습니다. |
| 在織羅部落，有一群互助互信、團結一心的小農，組成「米86」團隊，「米86」源自於阿美族語中的「Mipaliu」，以往部落在農作收成期間，為了彌補不足的勞動力，彼此到各家戶「換工」協助收割，也象徵了傳統文化中的互助精神。取名「米86」，除了反映傳統文化經濟與情感交流的重要價值，團隊的大家也身體力行實踐，尊重自然生態，重視作物從土地耕種到消費者餐桌上的每個環節，每位小農都懷有對故鄉、農耕的夢想，一起鼓勵、一起前進。 | 즈뤄 부락에는 상호 보조, 상호 신용 일심 단결을 모토로 농민들이 조직한 그룹 ‘미(米)86’이 있습니다. ‘미(米)86’은 아메이족 언어 ‘미파리우(Mipaliu)’에서 유래된 명칭으로, 수확철 부족한 노동력을 해결하고자 부락에 거주 중인 가정에서 서로 ‘품앗이’를 해 수확을 돕는 그룹입니다. 또한, 이 그룹은 서로 돕는 전통 문화 정신을 상징합니다. ‘미(米)86’라는 이름은 전통 문화 경제와 감정 교류라는 중요한 가치를 나타낼 뿐만 아니라, 그룹 모두가 직접 몸으로 실천하고 자연 생태계를 존중하며 농작물이 땅에 심어진 순간부터 소비자의 상에 오르는 모든 과정을 중요시한다는 것을 담고 있습니다. 그룹의 모든 소농민은 고향, 농사에 대만 꿈이 있고 서로 격려하며 앞으로 나아가고 있습니다. |
| 稻田腳印餐桌 | 논밭 발자국 식탁 |
| 在織羅的大腳印稻田中，品嘗一桌盛宴。來自這塊土地耕作的自然滋味，代表織羅部落的三種作物：稻米、葛鬱金、金多兒筍，吃著食物原味，感受作物的靈魂。料理，幫我們開啟一扇門，通向織羅部落文化生活的精神。 | 즈뤄의 큰 발자국 논밭에서 진수성찬을 맛보다 이 땅에서 나고 자란 자연의 맛을 담았습니다. 즈뤄 부락의 세 가지 대표 작물인 쌀, 칡, 진둬얼 죽순은 먹으면 그 본연의 맛과 작물의 영혼까지 느낄 수 있습니다. 요리는 부락민들에게 즈뤄 부락 문화 생활 정신으로 나아갈 수 있는 길을 열어 주었습니다. |
| 除稻田腳印餐桌外，部落另有提供風味餐 | 논밭 발자국 식탁 이외에도 부락에서는 별미 요리도 제공하고 있습니다. |
| 文化導覽 | 문화 가이드 |
| 多元族群共同生活的織羅部落，隨處可見族群融合的痕跡，無論是客家、閩南、原住民，在此都怡然自得。來到這裡，跟著部落族人一起探訪北回歸線經過的春日派出所，坐在拍攝《看見台灣》時齊柏林導演召集大家的大樹下，走入部落，用身心好好感受文化。 | 다양한 민족이 함께 생활하고 있는 즈뤄 부락의 여기저기에서는 민족 융합의 흔적을 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 이곳에서는 객가인, 민남인, 원주민 모두가 매우 기쁘고 만족스럽게 생활합니다. 이곳에 오면 부락인들을 따라 북회귀선이 지나가는 춘르 파출소에 방문해 보세요. 그곳에서 영화 ‘아름다움을 넘어서(看見台灣)’를 촬영할 때 치붜린(齊柏林) 감독이 모두를 불러 모았던 커다란 나무 아래에 앉아 있다 부락으로 천천히 걸어 들어가며 몸과 마음으로 문화를 잘 음미해 보세요. |
| 農事體驗 | 농사 체험 |
| 金多兒筍在阿美族語稱為「Kingtol」，主要生長於海岸山脈，與一般箭筍不同的是，金多兒筍幼嫩細長，產季在每年6到10月。葛鬱金在阿美族語稱為「Alida」，產季約從11月到隔年4月，其澱粉細緻顏色純白，是天然勾芡原料，也能製作成糖果、布丁、果凍，更因其養生保健功能，受到矚目。因著來訪季節的不同，可以體驗不同作物的採收，更能製作果凍或飲品，品嘗不同的風味。 | 진둬얼 죽순은 아메이족 언어로는 ‘킹톨(Kingtol)’이라 불립니다. 이 죽순은 주로 해안가 산맥에서 자라며 다른 화살촉 죽순과는 달리 연하고 길이가 깁니다. 생산 시기는 매년 6월부터 10월입니다. 칡은 아메이족 언어로는 ‘알리다(Alida)’라 불립니다. 생산 시기는 대략 11월부터 다음해 4월입니다. 이 칡의 전분은 가늘고 색이 하얘 요리에 전분을 넣어 걸죽하게 만들 때 많이 사용되는 천연 재료입니다. 또한 사탕, 푸딩, 젤리 등을 만드는 데도 사용할 수 있고 영양성분과 건강보조 기능으로 주목을 받고 있습니다. 따라서 방문하는 계절에 따라 각기 다른 작물 수확을 체험할 수 있습니다. 체험 이외에도 젤리 또는 음료 만들기도 하며 색다른 맛을 즐길 수 있습니다. |
| 八卦網體驗 | 팔괘 그물 체험 |
| 織羅部落位於秀姑巒溪中游，因循著傳統阿美族的生活技藝，在溪畔撒網捕魚、採集野菜與水菜都是日常的一部分，秀姑巒溪被笑稱為部落族人的冰箱，想吃的時候就來拿！聽起來容易，撒八卦網可是有竅門，快來請教部落撒網達人，如何完美拋出正圓形，滿滿豐收。 | 즈뤄 부락은 슈구란 중류에 위치해 있습니다. 전통적인 아메이족의 생활 기술에 맞추어 강가에서 물고기를 잡고 야채 또는 수채(水菜)를 수확하는 것은 매우 일상적인 일입니다. 이때문에 우스갯소리로 슈구란은 부락인들이 언제든 먹고 싶을 때 와서 음식을 꺼낼 수 있는 냉장고라고도 합니다! 별로 어려울 것 없는 것 같지만 팔괘 그물로 물고기를 잡는 데도 노하우가 필요합니다. 어서 부락에 있는 그물 잡이 달인에게 도움을 청하세요. 만약 그물을 완벽하게 원형으로 던졌다면 건져 올릴 때 물고기가 가득할 겁니다. |
| 情人袋DIY | 사랑하는 사람(情人袋) 숄더백 DIY 만들기 |
| 將傳統文化祭儀中配戴的情人袋，轉化為平日也可以搭配服飾的多變樣式，並搭配多股編繩配戴。聽情人袋的文化意義、了解文創的過程，兩人或三人合力製作編繩。這不只是手作體驗，更在過程裡互動、交流，隨著繩股的拉扯、交織，關係也慢慢纏繞一起而有了改變。 | 전통 문화 제의 중 착용하게 되는 사랑하는 사람 숄더백이 일상생활에서도 패셔너블하게 매치될 수 있도록 변했고 많은 끈을 장식하고 엮어 착용할 수도 있습니다. 사랑하는 사람 숄더백에 담긴 문화적 의의에 대한 설명을 들어보고, 문화 재창조 과정에 대해 이해한 다음 두 명 또는 세 명이 함께 힘을 합쳐 실을 엮어 보세요. 이 체험은 단순한 만들기가 아니라 실을 당기고 엮는 과정 속에서 서로 협동하고 교류하며 천천히 관계를 엮어 나가는 변화입니다. |
| 彩繪米DIY | 컬러쌀 DIY 꾸미기 |
| 為了推廣部落農產，靈機一動開發出彩繪米，現在已經成為織羅部落的農產招牌。經過檢驗與計算的營養成分比例，用在地栽植的紅米、紫糯米、小米與白米、糙米，透過層層疊疊的有趣手法，讓織羅部落栽種出的米粒，拼出自己心中的美麗圖像。 | 부락 농산물 홍보를 위해 번뜩이는 아이디어를 발휘해 컬러쌀을 개발했습니다. 현재 이는 즈뤄 부락의 간판 농산물입니다. 검사와 영양 성분 비율 계산을 마친 뒤 현지에서 재배한 붉은 찹쌀, 흑미, 좁쌀과 백미, 현미를 겹겹이 쌓아가는 재미있는 방법으로 즈뤄 부락에서 재배한 쌀알을 자신이 마음 속으로 그리던 아름다운 그림으로 나타내보세요. |
|  |  |
|  |  |
| 稻田腳印餐桌一日遊：文化導覽→農事體驗→稻田腳印餐桌→八卦網體驗→米彩繪DIY→野菜下午茶 | 논밭 발자국 식탁 당일치기 여행:문화 가이드→농사 체험→논밭 발자국 식탁→팔괘 그물 체험→컬러쌀 DIY 꾸미기→야채 애프터눈 티 |
|  |  |
| 風味餐半日遊：文化導覽→米彩繪DIY→風味餐→八卦網體驗→情人袋DIY | 별미 요리 반나절 여행:문화 가이드→컬러쌀 DIY 꾸미기→별미 요리→팔괘 그물 체험→사랑하는 사람(情人袋) 숄더백 DIY 만들기 |
| 織羅米86 | 즈뤄 미(米)86 |
|  |  |
| 黃郁惠 | 황위후이(黃郁惠) |
| 須提前14天前預約 | 14일 전 예약 필수 |