



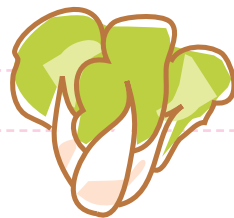
↑手腳俐落的邱媽媽，正熟練的處理醃漬的筍乾

嘉君休閒農家

【一身好手藝 做出大老闆也愛吃的有機筍乾】

宿雨林筍嫩，晨露園葵鮮。

——唐·白居易《夏日作》





「嘉君休閒農家」有著四間寬敞舒適的通舖，十分適合團體客人住宿。主人邱傳源先生，在住處的三合院旁，蓋了一棟小小的樓房，樓下是給果樹產銷班班員們開班會的場所，樓上則是讓客人休息的地方。走進客房，看到的是寬敞明亮的大空間，床板和牆壁，全由琥珀色的木頭釘成，即使落成已久，空氣中仍散發著淡淡的木頭香，感覺格外舒適。



↑ 邱傳源伯伯

身為果樹產銷班會計的邱伯伯，今年已高齡72歲，但氣色紅潤，走起路來健步如飛，身體非常健康。問他養身的秘訣是什麼？邱伯伯笑答，種田人家每天早睡早起，加上餐餐吃自己種的有機蔬菜，生活簡單無憂，自然健康又長壽。說著說著，邱伯伯帶我們走到屋外，參觀他細心照顧的菜圃，寬大的園子裡，種滿了蘆筍、秋葵、筍白筍、蒔蘿、芭樂、柿子…等各式各樣的植物，種類多到讓人眼花撩亂。邱伯伯笑說，這裡的菜園還只是一小部份，他在別的地方又種了大片的南瓜和麻竹筍，山上還有橘子和葡萄柚等果樹，客人總是喜歡到他這裡來，就是因為每個季節都可以吃到不一樣的美食，感受不一樣的驚喜呢！

邱伯伯在房子後方又挖了一個兩分大的池塘，裡面飼養著吳郭魚、草魚、大頭鰱等魚類，還有碩大肥美的淡水蛤仔。因為羅山水質特別好，養出來的蛤仔肉質也特別甘甜，現撈起來和薑絲一起煮湯，可是人間少有的美味喔！再跟著邱伯伯的腳步走進農家倉庫，只見裡面堆滿了一罐又一罐的麻竹筍乾，而邱媽媽正賣力的將處理過的筍子刨成細絲狀。打開瓶口，淡黃色的筍乾，隱隱散發出一股令人懷念的鹹香，聞起來讓人口水直流。邱媽媽笑說，別看這筍乾不

起眼，做起來可是既費時又費工，從採下、燒煮，到晒乾、發酵，每個小動作都需要細心呵護，才能做出嫩中帶脆的口感。筍乾一向是嘉君的金字招牌，有許多大老闆級的客人專程來羅山，就是為了買一罐帶回家，不管是拿來清炒或是紅燒，都是不輸給五星級飯店的美味。

來到嘉君，還可以看到別處絕對找不到的「特級手工藝品」，那就是邱伯伯以純手工製作而成的「芒草」掃帚。每到秋冬芒花盛開之時，邱伯伯總會忙

↓走到高處，可俯瞰附近的美景



↓兩分大的魚池，裡面有草魚、吳郭魚、和鮮美的蛤仔





著採擷芒草，用來製作掃帚，綁製芒草掃帚看似容易，實則需要許多技術，必須先處理芒花的細屑，再將分枝一一收理整齊，綁紮成束，沒有幾十年的老經驗，絕對做不來這麼細膩的功夫。以芒草製作成的掃帚，質地極為輕柔耐用，不會刮傷昂貴的地板，而且只要妥善保存，使用10年以上也不會損壞，既輕便又環保，遊客來到羅山，別忘了這項稀有又實用的伴手禮喔！



↑園子裡剛結果的柿子

↑蜜橘色漂亮的有機南瓜，是邱伯伯用愛心種出來的，滋味鬆軟可口



↑邱伯伯巧手綁製的芒草掃帚，美觀輕巧又耐用

↓窗明几淨的二樓客廳



嘉君休閒農家



主人姓名：**邱傳源**

聯絡地址：花蓮縣富里鄉羅山村7鄰75號

聯絡電話：03-882-1459

手機：0911-275-050

GPS：N23°12'04.8" E121°16'51.0"



↑明亮寬敞的房間，可以一次擠很多人



農家好料推薦

新鮮蘆筍汁

邱伯伯親手栽種的有機蘆筍，加入清水以小火慢慢熬煮至淡茶色，即成生津止渴的蘆筍汁。注重養生的邱伯伯，在熬煮時堅持不加糖，原汁原味呈現蘆筍的真正甘味，少了甜膩的干擾，蘆筍汁喝起來更為清爽順口。蘆筍含有豐富的葉酸，能有效消除疲勞、恢復體力，炎炎夏日來上一杯，既能消暑退火，又能振奮精神。



↑邱伯伯親手種植的有機蘆筍



醃漬苕蕎

苕蕎就是民間俗稱的「蕎頭」，和蒜頭一樣屬於五辛之一，有著嗆辣刺鼻的味道，也因此，平常無食用苕蕎習慣的人，對於這樣獨特的氣味多少有點抗拒。然而，邱伯伯的醃漬苕蕎卻做得恰到好處，先以清爽的醋酸味掩蓋苕蕎的嗆辣，爾後越發咀嚼，越能感受苕蕎本身的鮮甜，脆而多汁的口感，十分適合當下酒小菜。



體驗活動

- ★種菜體驗
- ★插秧體驗



房型

五人通舖 4間



餐飲服務

- ★邱伯伯的兒子在六十石山開設餐廳，客人如需用餐，可至山上一邊欣賞風景，一邊享受美味的金針大餐。



伴手禮

- ★農家販售自製的有機筍乾和醃漬苕蕎，遊客如有需要，可向邱伯伯詢問。

