



## 🏠 綠園

【農家魔術秀 巧手「搓」出清香嫩Q的有機愛玉凍】

雲英將玉杵，珠樹滿瓊林，  
山中一杓水，能清冰雪心。

——清末民初·溥心畬《愛玉子》





「綠園」位處雲霧繚繞的山坡上，是羅山村地理位置最高的體驗農家。從門口向下鳥瞰，山底的農舍變得和火柴盒一樣小巧，一塊塊井然有序的梯田，就像綠色地毯一樣輕輕覆蓋著整個村莊，居高臨下的優勢，讓綠園成為得以飽覽花東縱谷美景的絕佳地點之一。



↑ 陳火木伯伯

← 前院可鳥瞰花東縱谷的美景

農家主人，高齡74歲的陳火木伯伯說，綠園附近將近十公頃的果園，全部是他的土地，十年前，羅山村在花蓮農改場輔導下轉型為有機村，當時身為果樹班班長的陳伯伯，基於愛護土地的心，率先停用農藥化肥，讓這片美麗的山坡地維持良好且豐富的生態環境，然而，卻也因為堅持有機栽培，香甜無毒的柑橘吸引台灣獼猴下山啃食，果園的收成因此大受影響，讓陳伯伯心疼不已。不過，善良的陳伯伯沒有因此放棄做有機，而是改種梅子、愛玉等猴子不愛吃的水果，盡量和野生動物和平共存。經過幾年努力，陳伯伯的有機梅園逐漸打響名號，而細心



綠園

【農家魔術秀 巧手「搓」出清香嫩Q的有機愛玉凍】



↑屋內漆成舒服的淡綠色

↓陳火木伯伯帶著大家一起搓愛玉



栽種的有機愛玉，在轉型經營體驗農家後，更是變成DIY的最佳素材，有不少客人到羅山來，就是想親手體驗製作愛玉凍的樂趣呢！

說到手工愛玉，大概很多人心中有同樣的疑問，「愛玉凍到底是怎麼做出來的？」目前，一般消費者如果想吃愛玉，不是到冰品店、便利商店買已經做好的成品，就是到菜市場買那種大塊的愛玉凍回家自己切，但卻很少人見過愛玉在野地裡的廬山真面目。不過，到了綠園來，卻可以看到貨真價實的爱玉果實喔！

陳伯伯解釋，我們食用的愛玉凍，是由愛玉的種子製成，天然的愛玉籽內含有「果膠酯酶」，遇到水中的礦物質，就會凝結成果凍狀，所以，傳統手工製作愛玉凍的流程，就是用乾淨的紗布把愛玉籽包好，浸到水中，再用手使勁揉搓，直到愛玉籽變得黏稠，水的顏色有如變魔術一樣轉為美麗的金黃色，就大功告成了。陳伯伯笑著說，手的勁道，還有水和籽的比例，都會影響



愛玉凍的Q度和軟度，每個人做出來的成品味道都不同，這也是DIY最有趣的地方。淺嚐一口自己做的愛玉，冰涼中帶著淡淡的青草香，那種又Q又嫩的口感，真的會讓人越吃越上癮呢！

平日到綠園來，除了可以體驗有趣的愛玉DIY，吃到陳伯伯親手做的酸甜醃梅子，還能觀察到許許多多不同種類的野生動物。因為附近樹種繁多，加上環境良好無污染，許多鳥類喜歡在此停留，不管是環頸雉、五色鳥、還是啄木

鳥，遊客都有機會能近距離一睹這些嬌客的丰采。如在夏天造訪綠園，到了夜晚，更可以看到成群的螢火蟲在空中飛舞，在黑暗中放出點點螢光，那種令人屏息的美，實在讓人難以忘懷。熱愛大自然的遊客，相信到綠園來，一定能留下美好的回憶。

→陳伯伯親手做的脆梅，味道酸酸甜甜，非常好吃

↓遊客認真的參與手工愛玉DIY





## 綠園



主人姓名：**陳火木**

聯絡地址：花蓮縣富里鄉羅山村5鄰103-1號

聯絡電話：03-883-1588

手機：0933-487-378

GPS：N23°11'30.2" E121°17'34.4"



## 農家好料推薦

### 梅酒、梅醋、紫蘇梅、各式梅類製品

陳伯伯擁有一座梅子加工廠，以自己栽種的有機梅子為原料，生產各式各樣的梅類製品，Q梅酸甜彈牙，紫蘇梅清香爽口，而梅醋和梅酒，由於釀製的時間比一般工廠更久，喝起來滑順不嗆喉嚨，是難得的逸品。



有機紫蘇和軟梅

## 有機愛玉籽

天然愛玉籽，搓成愛玉凍後清香嫩Q，配上酸甜的檸檬汁，天然又消暑。愛玉籽除了讓客人DIY，也有部分乾燥製成罐裝販賣，攜帶方便，喜歡的遊客可自行向陳伯伯購買。



↑有機愛玉子



綠園

【農家魔術秀 巧手「搓」出清香嫩Q的有機愛玉凍】



## 體驗活動

- ★醃梅子DIY (需事先預約)
- ★果園採果(除了梅子，陳伯伯還有栽種少量的星蘋果和黃金果，都可以現採現吃喔！)
- ★有機愛玉DIY (需事先預約)
- ★賞螢



## 伴手禮

- ★農家有販售罐裝乾燥愛玉子，遊客如有需求，可向陳伯伯詢問。



## 房型

四人雅房 2間



↑整齊乾淨的房間



## 貼心服務

- ★綠園不供應餐點，但免費提供廚房給遊客使用，遊客可以自備食物在此炊煮。

