

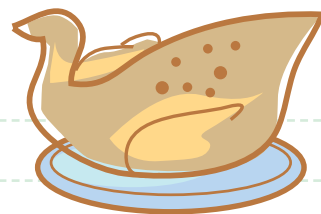


🏠 綠禾體驗農家

【觀稻浪 品美酒 綠哇禾畔逍遙遊】

秋來田野風初動，一望平疇翻綠波。

← 院子裡可以眺望
成片的綠禾稻浪



——清·徐炎《玄陽稻浪》



「綠禾體驗農家」的景緻，就如同民宿的名字一樣清雅。從靠山的庭院往前望，大片翠綠的稻禾，彷彿一望無際的碧海，風起時，稻浪翻飛，綠波盪漾，景色美不勝收。



↑綠禾體驗農家門口的葡萄樹



↑謝先生和謝太太

主人謝開仁先生說，自己種了一輩子的田，是個標準的莊稼人，剛開始經營體驗農家時，還真有點擔心，不善言詞的自己，是否真的有能力接待客人。不過，事實證明，當初的擔心是多慮的，因為，「綠禾」現在不但能接待本地遊客，連國外的背包客來這裡住，也能賓主盡歡！

「語言不通，比手畫腳也可以通啦！」謝先生笑呵呵的說。之前曾有英國的背包客來羅山遊玩，但其他的體驗農家卻擔心語言不通，不敢貿然接待，只有謝先生夫妻自告奮勇接下重任，不但讓對方連住好幾天，還帶著他到處遊玩，讓這位背包客感動不已，回英國後，特地寫了明信片來問候謝先生，建立起美好的跨



← 民宿的外觀

國友誼。有了這次的經驗，謝先生對於接待客人變得更有自信，目前為止，已經招待過來自美國、日本等不同國家的旅客，也讓「綠禾」的名聲越來越響亮。

憨厚的謝先生，待客熱情真摯，而賢慧的謝太太，更是燒得一手好菜，讓來訪的遊客吃過一次就念念不忘。而且，細心的她，絕對不會讓客人吃到重複的菜色，總是勤做筆記，不停研發新的佳餚，就是想讓老顧客每次來都有不

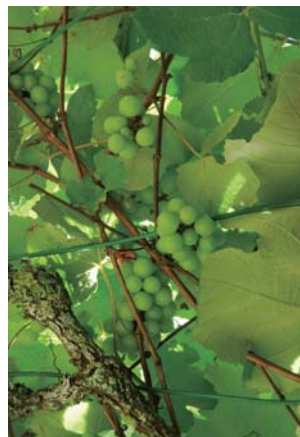
同的驚喜。像是羅山特有的「泥火山豆腐」，透過謝太太的巧思，和鮮嫩的魚肉、青翠的蔬菜一起拌炒、芡芡，就是料多味美的「魚香豆腐」；家常梅干菜，和香菇、醬油、糖一起爆香後，再放入苦瓜清蒸，就是口味獨特的「梅干菜蜜苦瓜」；其他讓人意想不到的創意菜肴，像是「芒果炸雲吞」、「椒鹽脆腸」，也都讓人再三吮指，回味無窮。

除了美食、美景，「綠禾」還有一絕，那就是自己釀製的美酒！謝先



↑謝開仁先生

↓30年老葡萄樹結成的果實，
釀起酒來風味絕佳



↓整櫃的圖書，是消磨時光的良伴



生在院子裡種了一顆台灣原生種葡萄樹，現在樹齡已高達30歲，每到夏天就結實纍纍。原生種的葡萄，比起市售葡萄，酸度、香氣都更為強烈，十分適合釀酒，謝先生每年都會親自採收，再用傳統作法，一層糖、一層葡萄的堆疊在酒瓶中，靜待其發酵。釀好的紅葡萄酒，香氣四溢，滋味醇厚，是謝先生的得意之作，由於產量稀少，只夠分享給親友和有緣人，從不外賣，喜歡品酒的旅人，來「綠禾」遊玩時，可要記得問問謝先生，別錯過了這「隱藏版」的珍味！

綠禾體驗農家



主人姓名：謝開仁



聯絡地址：花蓮縣富里鄉羅山村6鄰80號

聯絡電話：03-882-1329

手機：0933-998-428

GPS：N23°12'00.8" E121°16'57.3"



農家好料推薦



滑嫩鵝肉切盤

謝先生自己養的大白鵝，吃的是羅山的健康蔬菜，喝的是羅山的乾淨山泉水，每天運動量充足，鵝肉自然鮮嫩多汁又富嚼勁。客人想吃，主人立刻現殺，讓你能隨時吃到最新鮮、最肥嫩的美味！



↑謝太太的「料理筆記本」，記滿了各種新研發的菜色



👉 香辣韓式泡菜

自家種的大白菜，搭配蒜泥、魚露、白蘿蔔末、辣椒粉等配料做成的特調辣椒醬，醃製到完全入味，就是好吃的韓式泡菜。謝太太的泡菜，醃製的程度剛剛好，醬料完全滲進白菜中，卻不失白菜原有的爽脆，辣中帶酸，酸中帶香，令人越吃越上癮。



體驗活動

- ★ 焗窯樂 (需事先預約)
- ★ 搓圓仔 (需事先預約)
- ★ 羅山村景點導覽



伴手禮

- ★ 綠禾有販售自家種植、碾製的有機米，遊客如有需要，可向謝先生洽詢。



房型

- 雙人套房 5間
- 三人套房 2間
- 四人雅房 3間
- 雙人雅房 2間
- 四人雅房 1間



↑ 房間擺設簡潔



↑ 二樓陽台，可眺望遠方美景

