

## 泥火山豆腐 一級產業變三級

以大石磨將有機大豆磨成汁，放在鍋裡咕嚕咕嚕熬煮著，接著加入一瓢泥火山鹵水，原本白皙的豆漿便會逐漸出現凝塊。然後再將這些凝塊倒入模具中，用力擠出水份，出現眼前的便是一塊外表質厚樸素，卻又充滿豆香的豆腐 .... 這種保留古老製作方式所做出的豆腐，讓來自香港、馬來西亞的遊客，看得目瞪口呆，深感不虛此行！這就是泥火山豆腐 DIY 體驗活動，同時也是羅山有機村吸引遊客的一項有力法寶。

### 失傳 40 年 重出江湖

泥火山豆腐其實是一項失傳了 40 年的傳統手藝。羅山「大自然體驗農家」的林運枝表示，小時候經常跟著父母一起用泥火山的鹵水來製作豆腐，但這項手藝卻隨著人口外移而逐漸失傳，一直到民國 92 年，羅山進行社區總體營造時，才被村民拿出來做成 DIY 活動，以吸引遊客。

林運枝家中原本只有種稻及經營民宿，94 年花蓮農改場開始推廣有機種植「大豆花蓮一號」時，他向農改場索取了種子種下 3 分地，同時也開始對外進行泥火山豆腐的 DIY 活動。為此他每年兩期所收成的大豆，全都用在體驗活動上，並沒有對外銷售。

林運枝表示，來參加體驗活動的遊客包括了學生、公司團體，不過為數最多的還是自己三五成團的遊客，佔了六、七成左右。「這些自己組團的遊客都不是坐著遊覽車，而是看到網路介紹或口耳相傳過來的。」他笑稱，「所以泥火山豆腐雖從不曾打過廣告，但是大家都知道！」

A traditional stone mortar and pestle is shown in a close-up shot. The mortar is a large, dark, textured stone bowl with a wooden handle on the right side. In the foreground, a dark, rectangular tray holds three pieces of white, cubed tofu. One piece is resting on a large, vibrant green leaf. The background is a solid, warm orange color.

› 泥火山豆腐是一級變身三級產業的好例子。

凡是來參加過泥火山豆腐DIY的遊客，反應都很不錯，「豆味香濃」、「很有特色」是他們普遍的感受。「市面上一般的豆腐雖然份量大，但使用的是經長途運輸的進口大豆，所以較無香氣。」林運枝說道，泥火山豆腐則完全由當地生產的新鮮大豆所製成，所以雖然外觀雖比市售的小了些，「不過卻是真材實料、香氣十足！」

### 體驗活動 帶入三成收入

遊客的好評，同時也顯現在收入增加，以及不同的生活變化上。自從開始泥火山豆腐體驗活動之後，為他帶入了大量的人潮，而人數眾多的遊客，讓林運枝從原本的木訥，練就了目前的一身好本事；此外，人手不足也讓原本在台北擔任編導的女兒自願回鄉來協助父親，讓做父母的喜心翻倒。



遊客親自體驗古老石磨，玩得不亦樂乎。

至於收入方面，「大自然體驗農家」的民宿客房數量較少，原先出入的遊客並不多，但自從有了體驗活動之後，也順帶提高了住宿率，讓他比之前單單經營民宿及種稻的收入還要多上三成。

一塊外觀古樸、豆味香醇的豆腐，讓羅山的體驗活動更具有地方特色，吸引了無數遊客，也為這個純樸的地方帶入不少商機。而對「花蓮一號」本身而言，泥火山豆腐體驗則是讓人看到一項原本只是一級產業的作物，由於運用成功，順利發展為三級休閒產業的例子，頗為值得借鏡。