

白水好美食

綠的旅行

嘉義濱海旅遊商品一日遊

B團

出國日期

5月31日(日)、6月07日(日)

出離地點 臺中高鐵站 嘉義高鐵站

菜舖社區的吉谷農園

採水晶苦瓜生態體驗

菜舖社區介紹、苦瓜包裝、採苦瓜、阿嬤拿手醃菜介紹
布袋的土地是鹽地，鹽地吹鹽風，苦瓜怕風，但是小蕃茄種在鹽地，受鹽風吹，反而比較好吃，辭去電腦工程師的工作，返鄉陪伴父母與妻小，從開頭開始跟老人家學習，跟土地學習，跟產銷班班友，跟庄頭的兄弟一起累積經驗，老一輩說種小蕃茄嫁接茄子，種苦瓜嫁接南瓜，不容易得病，新農民有燦爛的洋桔梗，香Q的稻米香，『新吉香米』也得好成績，來這他帶我們去菜舖老家走走？體驗農村的美，也把阿嬤的私房菜端出來給大家品嚐，正值『水晶苦瓜』時令，帶我們去包裝，體驗農村點點滴滴的生活，聊聊農特產的好。



採水晶苦瓜生態體驗

白醫師魚塢

蜈蚣網捕蝦、嘉義特色海鮮餐

來自台中的白醫師，跟頭仔媳婦50分吳淑芳，合資購買了1.8公頃漁塢，帶頭以友善環境，低密度自然養殖方式生產白蝦，蜈蚣網現撈讓養蝦人跟買蝦人，建立誠信互動關係，分享好食材最用心的是將附近社區生產好食材納入菜色中，針對適合親子享用做菜單設計，其中花紅玉愛蚵春捲DIY，蜈蚣網捕蝦，也是很棒的漁村生活體驗喔！

撈海菜摸文蛤生態體驗

向禾休閒漁場

划環保船撈海菜、釣魚、摸文蛤體驗、烤文蛤品嚐
返鄉第一步就是把父親的魚塢工寮改為『有樂創意工藝坊』，將海邊蚵貝與漂流物做成工藝品，有許多學校來此推廣教學，問題是有誰會來偏遠漁村買這些東西呢？從一個人到濕地散心，轉型成經生態旅遊、漁村體驗活動、開始在魚塢划環保船、摸文蛤，現撈海菜成為涼拌佳餚，從愛故鄉延伸營造出環境教育的充電行程，藉此體驗漁村文化有趣好玩極了！



製鹽生態體驗

洲南鹽場曬鹽趣

導覽、曬鹽、製鹽、鹽工茶

在海水緩緩流動的土地上，海風吹佛、陽光照耀，竟能照出一片黃金，那就是白哲哲的鹽田，製鹽工法沿著古法，不斷隨著時代改良，仍有濃濃的自然風味，且沒有人保證每批鹽都用同樣的手法，隨著鹽工的不同，鹽多了點人味，這和機器所製出的鹽，就是不同，眼見鹽田，終於了解，如何利用這大自然，產生與生活的互動，採收起結晶白鹽，讓我們有著對大自然的莫名感動，更何況腳踩泥巴和鹽對小朋友說真的太吸引人了！喝著鹽工茶，竟對這小小一顆的鹽也產生了敬意。

原價大人 1,550 元、孩童 1,480 元

優惠價 大人 880 元、孩童 780 元

報名網頁 <http://ppt.cc/WYpEJ>