

目錄

目錄.....	I
圖目錄.....	V
表目錄.....	VII
期初報告審查意見回覆表.....	i
期中報告審查意見回覆表.....	vi
期末報告審查意見回覆表.....	x
前言.....	1
第一章 文化觀光資源調查與分析.....	4
第一節 區位條件及交通條件.....	4
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	4
一、 區位條件.....	4
二、 交通條件.....	5
貳、 吉貝耍部落.....	7
一、 區位條件.....	7
二、 交通條件.....	8
第二節 部落文化觀光吸引力.....	10
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	10
一、 歷史人文.....	10
二、 宗教祭典.....	13
三、 傳說軼事.....	16
四、 原鄉生態.....	19
五、 傳統工藝.....	24
六、 部落風俗.....	25
貳、 吉貝耍部落.....	26
一、 歷史人文.....	26
二、 宗教祭典.....	28
三、 傳說軼事.....	32
四、 原鄉生態.....	38
五、 傳統工藝.....	42
六、 部落風俗.....	42
第三節 部落資源.....	43
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	43

一、 特殊產品.....	43
二、 人物.....	44
三、 店家.....	45
四、 生活場域空間.....	46
五、 協會組織.....	46
六、 產業特性.....	47
七、 旅遊資源.....	47
貳、 吉貝耍部落.....	55
一、 特殊產品.....	55
二、 人物.....	55
三、 店家.....	56
四、 生活場域空間.....	57
五、 協會組織.....	57
六、 產業特性.....	58
七、 旅遊資源.....	59
第四節 需求面分析	63
壹、 國際原住民文化觀光發展趨勢.....	63
貳、 國內旅遊市場分析.....	65
一、 台灣國內旅遊市場.....	65
二、 台灣原住民觀光發展趨勢.....	68
參、 遊客資訊及現階段觀光發展.....	70
一、 口埤及九層嶺一帶部落.....	70
二、 吉貝耍部落.....	74
第五節 觀光發展潛力與限制	78
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	78
一、 據點遊憩機會序列 (ROS).....	78
二、 據點發展限制與潛力.....	79
三、 部落文化觀光發展課題與對策研提－SWOT 分析	82
貳、 吉貝耍部落.....	86
一、 據點遊憩機會序列 (ROS).....	86
二、 據點發展限制與潛力.....	86
三、 部落文化觀光發展課題與對策研提－SWOT 分析	88
第六節 發展願景規劃	90
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	90
一、 社區現況描述.....	90
二、 願景形成過程.....	90
三、 社區願景描述.....	92

四、 設計理念.....	94
五、 外部資源導入.....	97
六、 問題與討論.....	98
貳、 吉貝耍部落.....	99
一、 社區現況描述.....	99
二、 願景形成過程.....	99
三、 社區願景描述.....	100
四、 設計理念.....	102
五、 問題與討論.....	105
第二章 建立平台與培力輔導	107
第一節 確立平台	107
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	107
一、 內部平台.....	107
二、 外部平台.....	109
貳、 吉貝耍部落.....	110
一、 內部平台.....	110
二、 外部平台.....	112
第二節 工作坊執行內容	113
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	113
一、 課程主題設計與發想.....	113
二、 課程宣傳、推廣與檢討.....	114
三、 課程紀錄.....	118
貳、 吉貝耍部落.....	150
一、 課程主題設計與發想.....	150
二、 課程主題宣傳與推廣.....	151
三、 課程紀錄.....	156
第三節 經營團隊運作與經費機制建立.....	175
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	175
一、 經營團隊.....	175
二、 經費機制建立.....	178
貳、 吉貝耍部落.....	179
一、 經營團隊.....	179
二、 經費機制建立.....	180
第三章 執行歷程紀錄	181
第一節 建置網站	181
壹、 平台建置說明.....	181

貳、 網站架構說明.....	182
參、 網站頁面設計圖稿.....	185
第二節 手冊架構	187
第四章 擴充具體實行方案	190
壹、 口埤及九層嶺一帶部落.....	190
貳、 吉貝耍部落.....	207
第五章 後續執行建議	222
參考文獻.....	224
附錄內容.....	228
附件一 諮詢輔導紀錄表	228
附件二 計畫人員工作週誌表	237
附件三 計畫人員工作出勤表	275
附件四 口埤及九層嶺一帶部落行動小組會議紀錄	290
附件五 外部資源相關計畫案申請書	315
附件六 吉貝耍部落會議紀錄	345
附件七 口埤及九層嶺一帶部落工作坊歷程記錄	356
附件八 吉貝耍部落工作坊歷程記錄	365
附件九 西拉雅文化山城社區合作社活動資訊	405

圖目錄

圖 1-1-1 口埤及九層嶺一帶部落區位圖.....	4
圖 1-1-2 口埤及九層嶺一帶部落交通條件圖.....	5
圖 1-1-3 吉貝耍部落區位圖.....	7
圖 1-1-4 吉貝耍部落交通條件圖.....	8
圖 1-2-2 口埤及九層嶺一帶部落姓氏分布圖.....	12
圖 1-2-3 口埤及九層嶺一帶部落文化信仰.....	13
圖 1-2-6 口埤及九層嶺一帶部落傳統地名.....	16
圖 1-2-7 口埤及九層嶺一帶部落地形圖.....	20
圖 1-2-8 口埤及九層嶺一帶部落水系圖.....	21
圖 1-2-11 吉貝耍部落姓氏分布圖.....	27
圖 1-2-12 吉貝耍文化信仰分布圖.....	28
圖 1-2-15 吉貝耍特殊地名分佈圖.....	32
圖 1-2-27 吉貝耍部落地形圖.....	39
圖 1-2-28 吉貝耍部落水系圖.....	40
圖 1-3-11 口埤及九層嶺一帶部落區內外觀光據點.....	48
圖 1-3-21 古道路線圖.....	52
圖 1-3-31 吉貝耍部落旅遊資源.....	59
圖 1-6-1 口埤及九層嶺一帶部落實質環境改造規劃圖.....	95
圖 1-6-2 口埤及九層嶺一帶部落實質環境提案構想圖.....	96
圖 1-6-6 吉貝耍現有遊憩據點串聯.....	100
圖 1-6-7 吉貝耍部落空間規劃構想圖.....	101
圖 1-6-8 吉貝耍實質環境提案構想圖.....	103
圖 1-6-9 吉貝耍實質環境提案構想圖.....	104
圖 2-1-2 吉貝耍部落內部平台.....	111
圖 2-2-4 合作社理事長工作坊報告.....	115
圖 2-2-5 部落長老工作坊報告表.....	115
圖 2-2-11 部落說明會議居民出席情況.....	152
圖 2-2-12 文史工作室負責人段洪坤老師協助說明.....	152
圖 2-3-2 西拉雅文化山城社區合作社組織架構.....	176
圖 2-3-3 吉貝耍組織架構構想圖（灰底為既有的組織）.....	179
圖 3-1-2 口埤及九層嶺一帶部落網頁設計圖稿.....	185
圖 3-2-1 手冊封面與封底版型（B5 大小）.....	188
圖 3-2-2 口埤及九層嶺一帶部落內頁版型（B5 大小）.....	188
圖 3-2-3 吉貝耍部落內頁版型（B5 大小）.....	189

圖 4-1-1 組織架構圖 191

圖 4-2-1 組織架構圖 208

表目錄

表 1-1 計畫團隊履約情形	1
表 1-1-1 聯外公車路線	6
表 1-2-1 大坑里、礁坑里、知義里鄰里戶數及人口數	11
表 1-2-2 口埤及九層嶺一帶部落鄰里戶數統計表	11
表 1-2-3 口埤及九層嶺一帶部落公廨	14
表 1-2-4 部落其他文化信仰據點	16
表 1-2-5 主要螢火蟲成蟲出現月份	22
表 1-2-6 當地植物資源	22
表 1-2-7 吉貝耍部落公廨群	29
表 1-2-8 吉貝耍部落地名沿革	33
表 1-2-9 吉貝耍部落常見民俗植物用途	41
表 1-3-1 口埤及九層嶺一帶古道	51
表 1-4-1 國人國內旅遊重要指標統計表	66
表 1-4-2 民國 100 年民眾前往旅遊地區之比例	66
表 1-4-3 本計畫區（遊憩系統）觀光遊客初估值	67
表 1-4-4 本計畫區（遊憩系統）假日／平日遊客（人／日）	68
表 1-4-5 各縣市原住民相關一級主管機關	69
表 1-4-6 宣教之旅活動流程	70
表 1-4-7 餐飲服務	71
表 1-4-8 接待家庭	72
表 1-4-9 遊客意見回饋	73
表 1-4-10 2012 吉貝耍夜祭活動時間及流程表	74
表 1-4-11 吉貝耍夜祭活動－部落導覽解說	75
表 1-4-12 102 年度平埔族群聚落活力計畫活動時間及流程表	76
表 1-5-1 口埤及九層嶺一帶部落景點遊憩機會序列分析表	78
表 1-5-2 口埤及九層嶺一帶部落人文觀光資源發展限制與潛力表	80
表 1-5-3 口埤及九層嶺一帶部落自然與農業觀光資源發展限制與潛力表	81
表 1-5-4 整體環境之機會與威脅分析	82
表 1-5-5 口埤及九層嶺一帶部落 SW 分析	83
表 1-5-6 口埤及九層嶺一帶部落之 TOWS 分析	85
表 1-5-7 吉貝耍部落景點遊憩機會序列分析表	86
表 1-5-8 吉貝耍部落人文觀光資源發展限制與潛力表	87
表 1-5-9 吉貝耍部落 SW 分析	88
表 1-5-10 吉貝耍部落之 TOWS 分析	89

表 1-6-1 部落行動小組會議提案與決議（詳見附件四）	91
表 1-6-2 「西拉雅文化山城社區合作社」環境設施實質改善提案	93
表 1-6-3 「台南縣平埔族西拉雅文化協會」環境設施實質改善提案	93
表 1-6-4 部落會議在工作坊的檢討與提案（詳見附件六）	100
表 1-6-5 環境設施實質改善提案	102
表 2-1-1 口埤及九層嶺一帶部落輔導紀錄	108
表 2-1-2 口埤及九層嶺一帶部落外部平台	109
表 2-1-3 吉貝耍部落輔導紀錄	110
表 2-1-4 口埤及九層嶺一帶部落外部平台	112
表 2-2-1 工作坊主題、時間與講師	114
表 2-2-2 集會時間報告工作坊進度表	115
表 2-2-3 計畫團隊回應部落或學員提出對工作坊建議情形表	117
表 2-2-4 工作坊主題、時間與講師	151
表 2-2-5 計畫團隊回應部落或學員提出對工作坊建議情形表	154
表 2-3-1102 年 01 月迄今承接之活動清單	177
表 2-3-2 西拉雅文化山城合作社收費產品定價	178
表 3-1-1 平台建置時程表	181
表 3-1-2 網站架構說明	182
表 3-1-3 頁面內容及功能說明（以吉貝耍部落試例）	183
表 3-2-1 手冊架構（頁數配置為單一部落）	187

期初報告審查意見回覆表

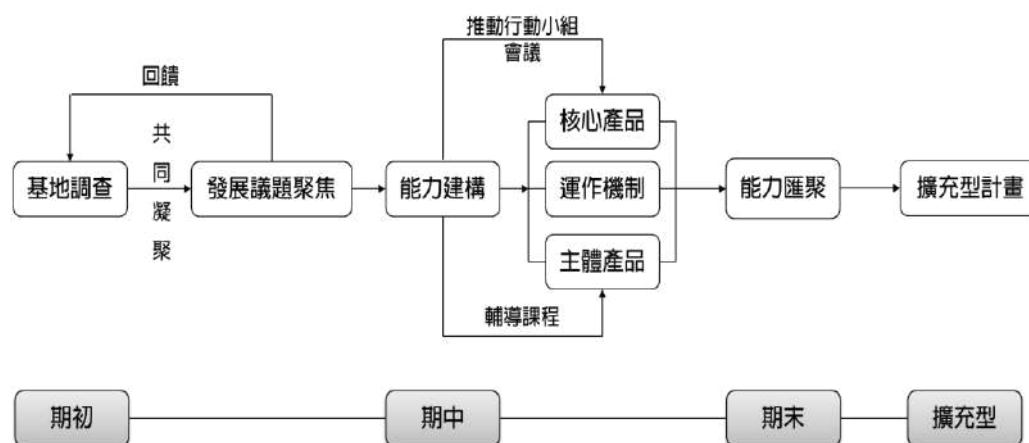
意見	回覆
施委員國隆	
1. 執行團隊也有意識到需培力在地組織團隊，可是在期初報告中，吉貝要部落尚未培力一個承載平台，可供永續發展承載的組織。	已針對此一意見，與部落居民進行討論；討論結果提出初步構想為成立合作社為發展願景。詳見期中報告書 P.76。
2. 建置民主討論機制，決定公共議題的方向：除了計畫報告書內容的諮詢輔導紀錄外，尚須建構廣泛的討論機制，因諮詢會議中，部落居民嫌少，由於專業團隊終究會離開部落，因此專業團隊規劃構想，均需提出在這討論機制中，進行討論建立共識達到認同，故所有公共課題如工作坊課程、諮詢電腦建置等等，均在此機制中來決定。	透過計畫團隊與部落居民的不定期討論會議，協助部落組織平台；口埤及九層嶺一帶部落經由輔導團隊培力成立行動小組，進行討論部落公共課題；吉貝要部落核心小組仍在發展階段；未來藉由核心小組的推動凝聚部落共識，成為別樹一幟的文化觀光部落。
3. 培力部落居民專業能力：除了 P104 上的課程外是否有其他專業能力，希望由部落提出。	工作坊前置作業中，與部落居民討論主題之訂定，並依造部落需求給予講師安排；工作坊執行後期以學員意見回饋作為工作坊內容修改，詳見期中報告書 P.8、P.49，課程討論流程。
4. 有關交通條件及大眾運輸系統分析上有點簡略，且在結論似有矛盾，建議由大而小及由外而內分析道路基本條件，再經由平日、假日流量，提出大眾運輸需求及旅遊方式。	遵照修正，將重新整合資料，進行較完整分析。
5. 文化觀光資源調查詳細，可是到目前為止，還是見樹不見林，就是材料豐富，但是尚未整合一盤好菜，如已登錄為台南市無形文化資產(吉貝要夜祭)如何整合、活用、推廣。	已針對此一意見，與部落居民進行討論；討論結果將夜祭作為吉貝要特殊活動之吸引力，作為下半年度主打活動。詳見期中報告書 P.77。
6. 期初報告尚未見到本案的推廣策略，是否在期中報告可呈現。	遵照辦理。本期將針對提升內部能量及導入外部資源進行活動及行銷策略訂定；詳見期中報告書 P.77-80。
萬委員淑娟(臺南市政府民族事務委員會)	
1. 執行團隊雖然在部落有較深度的陪伴，但仍屬局部，因此陪伴範圍應更擴大。	遵照辦理。計畫團隊於本期計畫擴大邀請部落參與討論及工作坊課程，亦建請部落居民協助提供尚未參與活動之家戶名單，供本團隊拜訪邀請。
2. 於口埤部落 14 次的討論主題較不明確，建議日後與部落居民進行討論時應先確立主題，俾讓會議內容更為明確。	在不同培力階段，因應部落不同時期的需求與能力推進，計畫團隊會設定不同主題進行討論，期初時以培力對象，組織平台籌組為主，重點在於把人找出來，期中

意見	回覆
	則以能力建構為主題，每一次會議計畫團隊皆於會議前一週寄發「會議通知」公文與當週議程，會議後寄發「會議記錄」公文。
3. 臺南市政府及西拉雅國家風景區管理處等政府機關之前針對吉貝耍及口埤九層嶺部落做過非常詳細的調查，建議執行團隊可多收集相關資料，可減少調查時間。	遵照辦理。計畫團隊將更廣泛蒐集文獻資料，分別從外部和內部著手，如向：台中科學博物館人類學組研究員請益，並協請部落內部文化相關的耆老與協會，如：吉貝耍文史工作室和口埤文化協會共同協助。
4. 口埤九層嶺部落與新化林場的土地問題尚無著墨，目前規劃將成立西拉雅文化園區。	已針對此一意見，與部落居民進行討論；討論結果以扁擔崎為發展核心，土地使用範圍盡量以部落居民私有地為主，若涉及新化林場土地，將後續與林場做討論。
5. 九層嶺部落目前為發展重心，西拉雅文化協會過年期間召開部落會議，未來部落大事件會由部落會議討論。	計畫團隊和西拉雅文化協會接洽，了解部落會議討論決議，並將其結果納入實質環境改善之參考。另外，由於此區涉及三個部落，此部落已在期初和期中報告書規劃構想呈現，未來發展上將以三區部落共好發展模式，作為基礎，此部分也已在數次行動小組討論中被提及。
6. 網站可以以合作社為平台，並協助合作社強化專業能力。	網站初步構想以部落整體為主，採用連結方式將部落現有相關網站做結合。
段委員洪坤	
1. 文字敘述遣詞需注意，報告書中描述不統一、有平埔族、西拉雅族；報告書中的文化資源架構需重新整理，這樣放置網站會較清楚。	文字敘述已進行資料檢視與修正。亦納入期中報告撰寫之考量。
2. 目前社區的討論還不夠，應該要擴大討論機制。建議舉辦部落說明會，讓整個部落瞭解及參與。	計畫團隊於 3/3 舉辦工作坊說明會，邀請部落居民討論工作坊主題及部落平台建置。並於 5/5 部落集會時間（部落學堂揭牌儀式）進行工作坊檢討；預計 06 月進行願景規劃及構想討論。
3. 師資部分需要較多的實務性，因此建議師資要融入部落操作，應該先讓師資了解部落，認識部落，這樣老師上課的內容才會是部落居民需要的。	遵照修正。計畫團隊於師資決定上會以曾與在地部落互動實務經驗豐富者為主要推薦對象，工作坊前並會與講師做聯繫，給予講師部落相關資訊與轉達部落需求，若時間許可，邀請講師課前至部落訪視。
4. 後續執行團隊應推廣優勢、改善劣勢，因此內部平台應趕快進行，外部資源應可再增加。	遵照辦理。計畫團隊協助部落經由討論凝聚共識，以發展地方合作社為內部平台願景；計畫團隊於本期協助部落進行得利塗料、青年署、林務局等相關外部資源。
鄭委員君健	
1. 部落之觀光議題應透過平台討論，引導社區去探討部落發展議題、文化定位等，並由討論中建立	基本上計畫團隊的操作是符合委員的提醒。期初操作以社區發展議題為討論，並藉由議題的開啟滾動社區成員

意見	回覆
共識與願景。	的加入，並於期中導入輔導課程於每月會議共同討論，藉此形塑共識與願景。
2. 報告書缺乏工作方法與流程。	遵照修正，計畫流程圖詳見 P.6 圖示，相關修正已於期中報告書相關章節附上圖表（圖 2-1-1、圖 2-2-7、圖 3-2-1、圖 3-2-4）
3. 團隊可協助部落建立自己的品牌及協助行銷工作。	計畫團隊已協助邀請文創商品講師進行文創商品課程，講師與部落居民共同討論，激發部落品牌意識。
王委員玟傑	
1. 錯別字太多，請修正。	遵照修正，已進行資料檢視。
2. 道路等級編號錯誤，請修正。	遵照修正，已進行資料檢視。
3. 報告書有很多引用資料，請註明出處，以尊重智慧財產。	已進行資料檢視，參考文獻列於期初報告書之 P.114-116，期中報告書之 P.94。
4. 建議可再將現存的實體文物再做調查補充，以做為未來觀光解說及文化體驗之重要載體。	遵照辦理，已重新搜集與檢查。
5. 口埤及九層嶺一帶部落，很鮮明的印象在於語言與音樂，建議再發展願景能凸顯這兩類元素，轉化為空間發展的連結元素。	已針對此與部落居民討論，討論決議部落發展願景以實質環境改善為主體，空間發展元素以在地動植物資源（例如：竹樂器，景觀姓氏門牌）呈現，詳見期中報告書 P.34-36。
6. 吉貝要部落以木棉為精神主幹應很適合，但在空間結構中，建議可賦與街角廣場不同文化載體之定位，藉此成為點、線、面完整之架構。	已針對此與部落居民討論，初步構想將以部落五個主要節點（入口意象區、活動體驗區、歷史文物群、特殊集會點、主題性節點）作主要串聯元素，創造社區亮點。詳見期中報告書 P.71-75。
7. 第二章平台與培力輔導缺乏歸納過程，建議強化這 23 場輔導紀錄的文字說明，並歸納管理處企劃課、工務課、管理課各單位可著墨之工作。	遵照修正。此部分會再與管理處積極協商和討論未來可著墨之工作。
8. 網站建置，建議再增加各族群參與紀錄機制，並減少未來網站的維護管理門檻。	本計畫團隊協助部落設置 Wordpress 架構之網站，其功能已設計訪客留言之功能；由部落居民共同推派具網站管理背景之居民擔任網站管理員，進行最新消息發佈及後台功能編修。
林委員志漢	
1. 工作坊的課程需切合部落需求，加強創意與行銷方面的課程。	遵照辦理。計畫團隊目前先以部落核心產品凝聚共識，藉由部落討論過程，強化部落創意表現。
2. 西拉雅部落意象不鮮明，應強化部落意象。	已針對此一意見，與部落居民進行討論；由部落提出可行方案包括：設置在地文化入口意象、設置景點指示牌等實質環境改善提案。

意見	回覆
伍委員哲宏	
1. 部落未來的永續經營需要回歸市場面，現階段西拉雅部落自主經營尚有困難，需與外部資源做連結。口埤未來發展勢必會和二寮曙光有所關聯，因此部落發展的同時，應思考如何與周遭景點結合並與業者相互結盟。	遵照辦理。口埤部落已與鄰近社區合作，舉辦相關遊程，結合新化老街，增加活動的多元性，詳見期中報告書 P.159-162。
2. 柳營交流道兩年後通車，未來遊客到吉貝要就更為方便，因此吉貝要部落應利用此契機，並與關子嶺、烏山頭水庫、江南渡假村相互結盟，以達互利之效果。	已針對此意見，在部落會議中傳遞相關訊息，未來將在後續的工作坊與部落會議中與居民持續運作醱酵進行討論，納入行程規劃考量。
3. 口埤九層嶺與吉貝要兩部落因屬性較相同，因此未來發展應同中求異，日後若發展夜間活動應注意安全性。	已針對此意見，與部落居民進行討論，計畫團隊於遊程營運中建議部落加強遊客守則說明與提醒，進行夜間活動安全宣導，並於每次活動中替遊客進行旅遊平安保險。
林委員貞雅	
1. P.66 分析結果，在民眾最喜歡的旅遊活動中，文化體驗活動及原住民文化體驗加總不到 1%，請協助思考改措施。	文化觀光本來即為小眾市場，然小眾是適合深度體驗的運作，計畫團隊與部落居民討論後，二個部落皆希望強調以文化深度旅遊體驗為核心價值，營造獨特原住民文化體驗與部落品牌。
2. P.69 遊客估算與實際遊客量落差極大。	本計畫團隊遊客量以虎頭埤系統及關子嶺系統遊客量為推估，因目前吉貝要部落尚未實質運作，口埤因鄰近新化林場遊客多屬於假日過道性質的郊山型登山客，建議管理處日後可以針對二個部落未來發展上進行持續調查。
3. 1/18-1/19 輔導之接待活動，針對(口埤)地方菜宴等細節，請提供更詳盡的資料。	本次活動為試驗性活動，餐飲部分以在地居民熟悉之家常菜，未來二個部落的餐食都會結合民俗植物，並加入民俗植物故事等資料。
4. 觀光劣勢提出後，應協助提出改善策略。	本期期中報告書(P.80)針對部落內部能量提升給予實質建議，提供部落日後改善策略執行。
5. 拼貼理論及構想產出應有更完整的過程，並應以社區討論產出為主。	目前已將拼貼技術運用在工作坊中，如：居家環境改善上，運用此於未來構想產出進行討論項目，引導部落居民討論未來發展之願景。詳見期中報告書 P.4-7、P.46-48。
審查結論	

意見	回覆
1. 日後團隊於部落進行工作時應告知段洪坤老師及萬淑娟老師，俾利兩位老師瞭解工作內容及進行必要之協助。	遵照辦理。計畫團隊所安排之會議及工作坊皆已公文方式於一週前發佈通知給兩位老師，以利兩位老師進行時間安排。
2. 工作坊進行時應擴大部落民眾的參與，並建立相互的信任機制，讓民眾有信任感，這樣會使輔導工作更容易進行。	計畫團隊印製工作坊宣傳單發放於全部落，並於部落公共空間張貼海報宣傳，廣大邀請部落居民參與工作坊，執行期間並藉由面訪親邀，電話提醒和請益，期望工作坊的安排收達最大效益。
3. 兩個部落應可與周邊的業者合作，建立經營伙伴關係，創立互贏互利的合作機制	遵照辦理，回覆同於伍委員意見 1、2 之意見回覆。
4. 網站設立初期由學校或促進會協助經營，網站應有討論的功能，本案的工作紀錄亦可在網站呈現。	遵照辦理。網站設計具訪客留言功能；並邀請部落推選網站維護人員，下期將針對維護人員進行網站後台管理教學。
5. 兩個部落的規劃構想圖應與部落充分討論，最好由當地居民主動提出，這樣會較容易落實。	透過歷次會議凝聚部落願景共識，並依照部落所提出願景繪製構想圖；部落初定凝聚的共識以實質環境改善為主。
6. 團隊可由既有的商品挑選出較有發展潛力的東西，並協助改良及包裝行銷。	計畫團隊在工作坊中已協助邀請文創商品講師進行文創商品課程，講師與部落居民共同討論並挑選具有發展潛力之商品，協助改良與包裝行銷。



期中報告審查意見回覆表

意見	回覆
萬委員淑娟	
1. 本案目前已進行至期中階段，建議於期末階段能提出更具體的建議。目前執行團隊已與部落建立溝通管道並瞭解部落人員的想法，因此部落觀光是否為部落的選項之一，部落是否已準備好，請執行團隊進行正面與負面的評估，讓居民瞭解觀光對部落的影響。	俟整個計畫（含擴充型計畫）執行完畢，本會將協助兩個部落召開計畫檢討會議，針對委員的提問進行焦點座談，完成相關評估，再補充於報告書內。
2. 目前部落的觀光遊程有一部份是由合作社協助幫忙，但遊程對於部落所創造的利潤並不多，建議可由產業包裝及行銷等增加部落的曝光與知名度，為部落創造更多的利潤。	本計畫之工作坊已包含文創商品開發相關課程，包括竹藝創新、自然素材創作以及文創商品設計分享與實作，由於包裝與行銷需要有較為成熟的商品較合宜，未來會持續協助部落發展相關商品，以強化遊程內涵，創造更多利潤。
3. 本案的訓練課程有一些學員參與度較高，日後如有學員可發揮的空間，應邀請他們共同參與，增加學員的實務經驗。	遵照委員建議，將會在後續擴充計畫邀請他們參與。
段委員洪坤	
1. 團隊積極態度給予肯定，請執行團隊與部落推動小組再行開會討論推動小組的組織及分工，因為目前分工並不是十分清楚，致使工作內容有些混亂。	謝謝委員的支持。 本會已積極協助吉貝耍部落完成推動小組重組與再分工，並有效結合行政院原住民族委員會 102 年度平埔族群聚落活力計畫的觀摩活動（8/26）進行試營運。
2. 之前部落原本有意成立合作社，但目前看起來時機尚未成熟，因此合作社的成立將視部落意願及行動能力再行辦理。	關於合作社的成立，需要部落內部更強的共識與經理人，因此本會將在擴充型計畫中協助吉貝耍部落進行農業的整合，以利持續推動合作社的組織工作。
3. 經由本次的訓練課程中，發現到吉貝耍部落自己成員去上課時對於文化感很重，但要變成觀光化的呈現則會有一些阻力，希望團隊在課程安排能夠再調整，讓文化和生活化可以結合。	本會已於 6 月 9 日課程結束之後與委員商議過，將重新調整課程，俟部落推動小組確認之後，再行規劃後續課程。
4. P.72 之茄冬樹下應該是王爺廟，龍眼樹誤植為茄冬樹。	已遵照委員建議修正。
5. P.88 網站的交通指南請再修正。	已遵照委員建議修正。

意見	回覆
6. P.210 之課程部分應該是”解說與認識民俗植物”，請修正。	已遵照委員建議修正。
7. 手冊部分建議分開處理，這樣在推廣方面會較方便。	考量經費因素，目前尚未以分開方式處理，但以左右翻進行區隔，請委員討論是否可行。
8. 希望在課程告一階段後，再與學員、幹部討論部落公約及回饋機制，透過集體的討論可強化公民意識。	俟整個計畫（含擴充型計畫）執行完畢，本會將協助兩個部落召開計畫檢討會議，針對委員的建議進行焦點座談，完成相關評估，再補充於報告書內。
王委員玟傑	
1. 口埤及九層嶺一帶部落部分：	
(1) p.7 對目前輔導的問題，包含無法全力發展觀光，是否有具體的執行改善建議。	本計畫的重點著重在協助部落從事文化觀光做好內部整備工作，部落要全力發展觀光需要時間的等待，俟內部整備好，有足夠能量可以吸引更多族人投入，才能有好的觀光發展願景。
(2) p.35 △語彙代表的意義為何？	該圖係由負責該項工作的臺南市西拉雅文化協會提出，△語彙表示「山」的意思，代表口埤與九層嶺一帶的山。
(3) 環境設施實質改善提案涉指標部分，(歡迎來到西拉雅)建議可以製作一片置於管理處，除可增加遊客至管理處的吸引力，並可將社區與管理處做實質的聯絡與對部落的宣傳。	委員建議部份，將提到口埤、九層嶺一帶部落的推動小組會議中討論。
2. 吉貝耍部落部分：	
(1) 目前部落的問題可能性在參與度的不足，依 p54 提出工作坊誘因部分除以提出非實質的獎勵外，建議強化實質的獎勵，例如舉辦競爭型的比賽(類自主營造)，對優勝者能有實質的補助。	謝謝委員建議。這部份將在重組吉貝耍部落推動小組之後，與他們討論後修正執行策略。
(2) 環境改善提案涉及望高寮改造部分，建議強化安全性，以增加體驗旅程(如登望高寮)。	遵照委員建議。
3. p.89 涉手冊初步架構，建議增加「部落輔導好簡單」章節，將本次輔導的重要理念、流程、策略等技術移轉經驗加入，成為一本有操作性的工具書。	本會在手冊中已運用兩個部落具體的輔導經驗進行描述，以說故事的方式進行輔導理念、流程、策略等技術移轉經驗加入。
林委員志漢	

意見	回覆
1. 水土保持局有多項的農村補助案，請執行團隊瞭解是否適合吉貝耍及口埤部落。	關於水保局的農村補助案，目前最為明確者為農村再生計畫，本會已與兩個部落溝通過，口埤與九層嶺一帶因行政區劃關係無法納入農村再生計畫的執行範圍，吉貝耍部落則是評估自身的能量而決定不提出申請。 往後若還有適合兩個部落的補助案，本會將會持續協助兩個部落申請。
2. 第三章有關環境設施實質改善部分，對於口埤及吉貝耍都很有建設性，日後如可逐步改善完成，則可增加部落亮點。	遵照委員建議，已在期末報告書中提出完整的續擴充計畫，以增強部落的文化觀光能量。
伍委員哲宏	
1. 產品面規劃時，實質上不是直接跳到行銷4P，需先經過五力分析、競爭者分析，瞭解產品間之差異，這樣方可知道是否有市場競爭力？	五力分析與競爭者分析，都是用以幫助瞭解產業競爭強度與獲利能力的分析，尤其用於某一產業結構與競爭對手的一種工具。在進行產品面規劃時，的確應先著手於此；然現階段二部落觀光都在集體營造的初步，本團體在引導部落內部進行主題產品塑造與聚焦的過程發現，由於未來產品的主體經營者乃是部落所有人，對產品的取得與工序掌握，在地情感的連結和認同其實皆大過市場外部競爭的議題；因此本團隊在培力輔導過程乃調整於著重部落創意與在地情感的激發，使之簡單的素材，或市場普遍性的素材，藉由部落創意的敘說和在地連結的激盪，可以創造市場獨特的競爭力。
2. 部落觀光不一定是便宜的，也不需要低價競爭，在西部這邊的優勢是人口多、交通優勢，如能推出有質感的部落旅遊，則可為部落帶來獲利	遵照委員建議，本會將與兩部落的推動小組持續討論，持續改善部落文化觀光內涵。
3. 建議將西拉雅觀光元素納入管理處的LOGO。	（此提問針對風管處）
企劃課	
1. 履約工作事項以 KPI 清楚詳實檢討，有助對計畫執行進度及項目檢核。	謝謝委員。
2. 委託團隊已協助社區計畫提案，媒合各界資源隊協助社區準備審查資料，一路陪伴社區轉變，值得肯定。	謝謝委員支持。

意見	回覆
3. 工作坊網站名稱、架構擴充事項等，皆與社區經過充分討論後產出，工作團隊做事方法十分踏實。	謝謝委員支持。
審查結論	
1. 團隊對於部落的協助與輔導本處給予肯定。	謝謝委員支持。
2. 請將社區所提之需求放在擴充內容，至於工作內容的優先順序及經費請執行團隊審慎評估。	相關評估與規劃已放入期末報告書。
3. 每一部落都有遊客中心的需求，但人力及經費是否到位，應請部落審慎評估。或許可結合關懷中心、部落聚會場所、農特產品中心等成為一多功能的場所，減少人力與經費的支出。	相關評估與規劃已放入期末報告書。
4. 擴充內容如有屬於較大的硬體設施，則可評估由本處工務課協助辦理。	（此項針對風管處）
5. 執行團隊所規劃的行程是否可安排在擴充條約內辦理，可藉由事前的體驗來調整遊程內容，避免日後推出後與遊客的期待有所落差。	經與兩個部落的推動小組討論，已確立後續擴充計畫之內容，並未納入行程之體驗活動。但本會在輔導過程前後皆導入其他資源協助進行試營運，並進行遊程內容之調整，已達到此項目標。
6. 外部資源部分可再瞭解看看水土保持局、文化部、國立台灣工藝研究發展中心等單位是否還有相關經費可挹注部落。	遵照委員建議，將努力協助兩個部落爭取相關資源。
7. 部落輔導如果有所成果，則在假日會有較多的遊客湧入，但部落的停車位、餐廳、廁所及社區接待等是否有辦法到位，因此請團隊應向部落說明觀光發展對部落所造成的衝擊。	俟整個計畫（含擴充型計畫）執行完畢，本會將協助兩個部落召開計畫檢討會議，針對委員的提問進行焦點座談，完成相關評估，再補充於報告書內。
8. 當初本處選擇口埤九層嶺及吉貝耍部落進行輔導，主要是因為這兩個部落均有領導者，因此輔導工作較易進行。惟目前部落的居民是否有意願往觀光發展，請團隊瞭解。	俟整個計畫（含擴充型計畫）執行完畢，本會將協助兩個部落召開計畫檢討會議，針對委員的提問進行焦點座談，完成相關評估，再補充於報告書內。

期末報告審查意見回覆表

意見	回覆
萬委員淑娟（臺南市政府民族事務委員會）	
1. 本案工作坊內容安排充實、飽滿，並配合教會常態的活動，延續集會時間舉辦工作坊，使部落有較多的人員共同參與；在期程中所安排的工作坊部落反應還不錯，接觸上都有所成長，但日後若繼續舉辦工作坊，也許會出現疲乏情況，因此應思考課程內容，增加部落民眾的參與度。	感謝委員的建議，未來若還有機會辦理相關工作坊，將會再與參與人員討論這類的問題，避免動員疲乏的問題發生。
2. 這次辦理的工作坊對部落而言是一種學習，但未來需要將其具體化。另外操作手冊的分享，希望可以變成具體方案。	本計畫的推動期程與預算的限制使得工作坊僅能以初階的方式進行，未來期待能透過部落內部的討論，辦理更進階的課程。 操作手冊的部份將是以培力的歷程為分享重點，希望能對其他有心進行發展的部落有參考價值。
3. 針對原民會經費支付駐點人員人力部分；因原民會計畫與本案工作項目不同，而且兩個計畫案同時執行對駐點人員而言工作量滿大的，因此個人認為還是區分為各自的工作內容比較適合，而以行政氛圍來說，兩個工作人員會更好。	原民會活力聚落計畫駐點人員的工作內容有其計畫需求，與本計畫的工作內容有相當的差異，的確不宜合併執行。
4. 口埤目前沒有印製專書，目前計畫案整理的資料與文化協會的文史資料沒有重疊性，根據當地的口述歷史調查部分，有保留滿多當地的歌謠等資料。	感謝委員的提醒與建議，為使本計畫之報告書更加完備，我們將主動聯絡委員，期待委員能協助提供相關資料，以利進行最後驗收資料的整理。
5. 未來部落的需求希望能以具體的方案呈現，包含軟硬體部分，其中包含遊程、食、衣、住、行等部分。	部落需求的軟硬體部份經過部落內部討論，已呈現在後續擴充計畫中。
6. 口埤正式組織很多，組織提出方案忠實於組織，因此屬性不太一樣。	本計畫執行過程中，即以推動小組的方式集合各種組織，希望找到更大的公約數，未來將朝向此方向繼續努力。
7. 過去新化林場和部落有些土地衝突，西拉雅經濟及文化園區計畫案（臺南市政府與中興大學合作、都發局執行）目前正規劃中，營建署有提到經濟產業發展，規劃農夫市集是有可行性及實體成效。	農夫市集的規劃是口埤、九層嶺一帶部落的期待，主要是因應植物園區假日的人潮以及部落產業發展的需求。
段委員洪坤	

意見	回覆
1. 本案一開始運作時部落居民均不習慣，致使工作坊參與度低；但期末之後開始有具體成果呈現，部落能量漸漸轉動，也給部落一個鞭策的力量，因此建議管理處明年度能持續對部落進行輔導。	吉貝耍部落過去鮮少有社區營造的經驗，經過本計畫的協助已有一定的進展，應持續輔導才能延續工作成果。
2. 建議日後如有類似輔導案，可增加較多的實務刺激，可至其他部落參訪交流，觀摩其他部落的作法，這部分應比課堂上可獲得較多的啟發。	本計畫的執行內容著重在內部共識的凝聚，未來若能有機會再有相關資源，可以開發觀摩活動，以帶動部落內部的共同想像。
3. 期末報告書部分，有些文字須再經過修飾與順稿，例如 P.31 關於九層嶺公廨，什麼叫“純漢化”，用詞需要更精準與修飾。	感謝委員的提醒與建議，為使本計畫之報告書更加完備，我們將主動聯絡委員，期待委員能協助提供相關資料，以利進行最後驗收資料的整理。
4. 請輔導團隊盡快教導部落網站的維護及後台的操作，9 月份開始希望陸續將夜祭等活動訊息發布，希望可以加速網站運作。另外建議部落的網站可與風管處網站做連結。	網站維護部份已於 10 月份完成維護手冊移交與教學。
5. 部落觀光歷程手冊部分，希望計畫團隊完成初稿後先由部落審稿，這樣可以更精確的呈現部落資訊。	感謝委員的提醒與建議，我們將主動聯絡委員，進行觀光歷程手冊的校正與調整，以利進行最後驗收資料的整理。
6. 日後觀光歷程的紀錄部分，建議改為影像紀錄，這可更容易且清楚了解操作過程。	本計畫在執行過程皆有完整的影音紀錄，相關資料將在取得部落同意之後放到該部落專屬網站上，供各界參考。
王委員玟傑	
1. 內部平台之說明主要在工作項目的分類中呈現，可否落實到組織方式的表現。	委員所提的建議會呈現在觀光發展歷程的紀錄手冊中。
2. 在本案結案後，後續與部落的移交或銜接機制為何？（包含運作方式、網頁營運及人力等）	本計畫結束之後，本團隊將持續在後續擴充計畫中陪伴部落執行後續計畫，並協助各部落的推動小組運作與討論，網頁部份亦將持續協助維運，駐點人力部份會以後續擴充計畫持續聘用，希望在未來的半年內能協助建立永續經營的機制。
3. 「文化部落觀光發展歷程」是給予後續其他部落參考，建議加入計畫團隊操作流程，並且以較柔性的文字說明，建議最後一個章節加入輔導團隊的心得、注意事項、策略…等；目前目錄編排看起來較像是報告書，建議以轉化較適用於手冊之文字及撰寫方式。另外，建議將閱讀者較有興趣部分（例如：部落觀光資源）呈現。	遵照委員的建議，將於手冊中進行相關的增補與修改。

意見	回覆
林委員志漢	
1. 以工務課的立場，吉貝要的建物若以”捐”的方式，捐給管理處，工務課較方便處理。部落是需要一個文化商品行銷的據點。	(本提問非針對本團隊)
2. 期末報告有很多素材，若能在未來試營運或管理處實地體驗中呈現，應該會有不一樣的發現。	期末報告中的素材，已規劃在後續擴充計畫中進行呈現。
李委員有仁	
1. 人口老化問題影響了西拉雅文化之傳承，故部落文化之保存與紀錄及宣導相對而言非常重要。	西拉雅文化的傳承相當重要，本團隊持續協助兩個部落申請行政院原民會的平埔聚落活力計畫協助保存與推廣；同時，也將運用本計畫完成的網站來協助宣導工作。
2. 部落觀光需先內化，整合內部力量後對外才能更有魅力。	本計畫的主要工作項目一建立內部平台即以整合內部力量為目標，執行至今已協助兩個部落各自成立推動小組，已啟動部落內部討論同事務的機制，若能持續輔導執行，未來文化觀光的發展潛力可以預期。
3. 西拉雅部落如何帶出歡樂感，如何由歡樂帶入部落特色，請加以補充。	口埤、九層嶺一帶以及吉貝要部落的遊程設計上即融入了部落日常生活的點滴，即部落居民日常生活中最值得記憶以及與人分享的部份，過程中有居民的熱情與分享的情感，即會使參與的遊客除了可感受歡樂之外，亦可感受到西拉雅部落與人分享的熱情與情感。
企劃課	
1. 本案所提擴充事項部分，原促會與本處業務課室已有共識，擴充事項若獲本審查會認可，將朝達成所提計畫事項為目標。	遵照決議辦理。
2. 後續工作事項建議部分，請納入部落意見後再提更詳盡且具體的建議內容。	後續工作事項部份，已是本團隊與部落充分溝通後所提出的內容，經與風管處確認可執行之內容，已於 11/11 提出修正計畫書，已獲核定執行。
3. 請補充吉貝要部落體驗遊程的成果。	已補充於本報告書之 p74-p77。
審查結論	
1. 請在各期審查報告意見回覆表內之回覆欄位中增加修正後之頁數，俾利委員確認。	已遵照修正於本報告書中。
2. 本案廠商所聘請之註點人員部分，部落可思考日後本案結束後，可再利用原民會等相關單位挹注	委員的建議亦是我們的期待。本團隊將在後續擴充計畫中與部落持續討論與協助處理。

意見	回覆
經費，讓優秀的人才繼續留在部落服務。	
3. 未來的計畫案中，可以印製專書、摺頁、開發手工藝品等，做一產品販售。	印製摺頁與開發手工藝品等，已列入後續規劃的建議事項中，參見本報告書 p.222-p.223。
4. 建議後續可以增加體驗遊程、解說與風味餐部分，讓部落有實質的收入。	增加體驗遊程部份，建議在後續規劃中可以增加不同主題的規劃，參見本報告書 p.222-p.223。
5. 未來兩個部落可朝異業結盟方式做行銷，吉貝要部落建議可與江南度假村合作；口埤九層嶺部落可以與大坑農場合作。	本團隊將持續協助部落進行相關的發展與討論。
6. 有關工作坊的成果呈現部分，應由部落人員及廠商共同腦力激盪協力完成，這樣方可呈現部落的原始風味。	由於本計畫的資源投入為兩個部落首次進行相關的社造計畫，因此本計畫的推動尚在測試部落可以接受與推行的發展方向，未來若還有機會執行，將會持續與部落進行腦力激盪，以利展現部落的特色。
7. 有關本案擴充部分，因涉及本處經費支應項目的不同，請廠商再與承辦課室協調工作內容，可執行的部分於本案擴充內容辦理，無法辦理部分先瞭解部落需求，再視經費運用情形處理。	遵照決議辦理。

前言

本期（第五期）為彙整本計畫之所有工作成果的結案報告，即需依要求完成所有履約成果及交付程序。履約工作項目包含：(1) 文化觀光資源調查與分析（部落文化觀光吸引力、部落資源、部落遊客資訊及部落文化觀光發展課題與對策研提）；(2) 平台與培力輔導（平台、工作坊及經營團隊）；(3) 執行歷程記錄（部落文化觀光發展歷程記錄與建置部落格或網站）；(4) 部落文化觀光發展執行手冊製作；(5) 後續擴充具體執行方案等事項。

以下報告書針對履約內容，將對於口埤及九層嶺一帶部落與吉貝耍部落分別進行操作過程說明，包括：文化觀光資源調查與分析、平台與培力輔導、執行歷程記錄及擴充具體執行方案四大章十一小節。探討「口埤及九層嶺一帶部落」與「吉貝耍部落」區位條件及交通條件、部落文化觀光吸引力、部落資源、需求面分析、觀光發展潛力與限制、發展願景規劃、確立平台、工作坊執行內容、經營團隊運作與經費機制建立、建置網站、手冊架構與擴充具體執行方案等事項。

表 1-1 計畫團隊履約情形

履約內容	合約要求 KPI 設定	部落執行現況記錄	
		口埤及九層嶺一帶部落	吉貝耍部落
工作坊之社區 願景規劃	二場	● 3/3 提出願景規劃發想 ● 4/28 願景規劃討論 ● 5/18 部落提出願景規劃	● 2/21 工作坊餐飲主題目標設定 ● 3/3 工作坊主題討論 — 部落願景初步發想 ● 5/5 部落教室揭牌儀式 ● 6/2 第一次願景規劃討論會 ● 7/21 第二次願景規劃討論會 ● 8/2 第三次願景規劃討論會
文創課程 輔導事宜	30 小時	● 3/17 部落課程說明會 ● 4/28 第一次課程檢討會議 — 完成 21HR 課程 ● 5/19 第二次課程檢討會議 — 完成 27HR 課程 ● 6/16 完成全部輔導課程	● 3/3 部落課程說明會 ● 4/28 完成 21HR 課程 ● 5/5 第一次課程檢討會議 ● 6/2 第二次課程檢討會 ● 7/21 第三次課程檢討會 ● 8/2 完成全部輔導課程
環境設施實質 改善提案 ¹	● 部落意象主題 ● 核心空間塑造	● 4/14 計畫團隊環境實質改善提案部落說明與現地調查 ● 4/28 第一次實質改善計劃	● 4/14 計畫團隊環境實質改善提案部落說明與現地調查 ● 6/2 第一次願景規劃討論會

履約內容	合約要求 KPI 設定	部落執行現況記錄	
		口埤及九層嶺一帶部落	吉貝要部落
		一 部落提案說明會 ● 5/18 第二次實質改善計劃 一 部落提案討論會 I ● 6/9 第三次實質改善計劃 一 部落提案討論會 II ● 6/23 計畫團隊環境實質改善現場調查與評估 ● 8/1 第四次實質改善計畫 一 部落提案討論會 III ● 8/2 計畫團隊環境實質改善現場調查與評估（第二次）	一 實質改善構想提案 ● 6/23 計畫團隊環境實質改善現場調查與評估 ● 8/2 計畫團隊環境實質改善現場調查與評估（第二次）並召開推動小組會議
經營團隊運作與經費機制建立 ¹	● 建立觀光經營團隊 ● 運作機制建立 ● 收費行程規劃	● 5/18 第一次經營運作討論會 一 營運組織確立 ● 6/9 第二次經營運作討論會 一 營運流程討論會	● 5/5 第一次經營運作討論會 一 構想的提問 ● 6/2 第二次經營運作討論會 一 構想確認與討論 ● 7/21 第三次經營運作討論會 ● 8/2 第四次經營運作討論會
活動及行銷策略訂定 ¹	● 季節性(上/下年)活動主題 ● 伴手禮產品提出 ● 部落行銷策略建議	● 4/28 第一次季節活動討論會 一 主題提出 ● 5/18 第二次季節活動討論會 一 主題確認與討論 ● 6/9 第三次季節活動討論會 一 確認伴手禮行銷產品	● 6/2 與部落進行第一次活動主題確認與討論 ● 7/21 討論 08/26 主題活動的內容與分工 ● 8/2 確認 08/26 主題活動的實質內容
部落網站 ¹	● 完成部落網站一式 ● 進行網站技術移轉	● 3/3 第一次網站架構討論會 ● 4/28 第二次網站架構討論會- 一 確立網站管理者 ● 5/9 網站上線測試 ● 5/18 第三次網站討論會 一 網站名稱與架構確立 ● 6/9 第四次網站討論會 一 資料內容修正 ● 6/28 修改網站 banner 完稿 ● 7/5 網站修改完成 ● 8/15 正式上架到部落 e 樂園	● 5/9 網站內容確認 ● 5/23 網站內容建置中 ● 6/2 與部落進行第一次架構確認與討論 ● 7/5 網站修改完成 ● 8/15 正式上架到部落 e 樂園
手冊	● 美編設計樣稿一份	● 5/19 完成架構與排版初步設計構想 ● 6/9 與部落進行第一次構想討論 ● 8/8 完成手冊初稿	● 5/19 完成架構與排版初步設計構想 ● 6/2 與部落進行第一次構想討論 ● 8/8 完成手冊初稿

履約內容	合約要求 KPI 設定	部落執行現況記錄	
		口埤及九層嶺一帶部落	吉貝耍部落
		● 8/16 完成手冊樣稿	● 8/16 完成手冊樣稿

註 1 合約書未訂定細部 KPI 項目者，由輔導團隊與部落共同討論，並保留隨時依據部落能力與實際執行現況進行修正。

第一章 文化觀光資源調查與分析

第一節 區位條件及交通條件

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、區位條件

口埤及九層嶺一帶部落位置在台灣台南市新化區丘陵的東南邊，分屬於知義里、礁坑里與大坑里緣，北接礁坑里，西連知義里，東鄰台南市左鎮區，南以大坑里為界。(圖 1-1-1)。



圖 1-1-1 口埤及九層嶺一帶部落區位圖

二、交通條件

口埤及九層嶺一帶部落鄰近台南市區及國道三號高速公路，發展觀光之交通條件說明如下（圖 1-1-2）：



圖 1-1-2 口埤及九層嶺一帶部落交通條件圖

(一) 聯外道路

主要連外道路有南 168 道路（中興路）通往新化市區與左鎮區等地，其次以南 172 道路起點於興南客運新化站前，通往南 173 道路。目前，南 168 道路之服務水準為 A 級¹，而南 175 道路是境內南 168 道路與國道三號及國道八號的主要聯絡道路。

¹ A 級：道路足堪負荷，車流平穩。（2011 年臺灣公路容量手冊）

(二) 區內道路交通

口埤及九層嶺一帶部落內部主要道路東西向為南 168 道路(中興路)、南 173 道路，南北向為風坑橋農路，其餘以許多交錯著的產業道路連接。聚落錯落於山林間，靠產業道路出入，部分產業道路路況崎嶇。

(三) 大眾運輸系統

口埤及九層嶺一帶部落大眾運輸工具方面僅有興南客運公司班車，其中興南客運綠 13 路線車次，依南 168 道路／中興路行駛，以新化站為起點站，往來新化與岡林之間；興南客運綠 14 路線車次沿南 172 道路／信義街行駛，以新化站為起點，往返新化站與九層嶺之間（表 1-1-1）。

表 1-1-1 聯外公車路線

客運公司	車次	路線	班次(間隔時間)
興南客運	綠 13	口埤、興大林場、赤峰崎、筍場、茄苳崁	依客運公司規定之時刻行駛
	綠 14	礁坑路口、茄冬坑	

(四) 小結

目前口埤及九層嶺一帶部落交通尚稱順暢，道路服務水準足堪車流量使用，然而主要的交通流量集中於南 168 號道路、南 173 號道路與新化國家植物園之間，假日時路邊停車與暫用情形沿線可見；另外由於主要吸引力和可停留腹地多集中於新化國家植物園週邊，其餘多以穿越性目的為主。

另外，區內服務水準較低的產業道路，雖然在交通運輸之功能不大，但在發展景觀道路、自行車道等觀光遊憩活動，則有很好之潛力，但也需要注意觀光景點附近交通阻塞的問題，避免給予當地居民帶來困擾。而大眾運輸只有主幹道上有站牌，其餘路線也急需加強規劃適當公車接駁，與符合需求量之班次，讓遊客在交通上不致造成困擾。而對於區內服務水準較低的產業道路，雖然在交通運輸之功能不大，但在發展景觀道路、自行車道等觀光遊憩活動，則有很好之潛力；然由於交通腹地有限，遊客出入與居民生活動線交疊，假日人潮較多時，常容易形成觀光景點附近交通阻塞的問題，顯現本區對大眾運輸工具接駁的需求。

口埤及九層嶺一帶部落交通便捷也容易造成穿越動線，缺乏停留動機，因此，在進入口埤及九層嶺一帶部落之主要動線應有意象引導。

貳、吉貝耍部落

一、區位條件

吉貝耍位於急水溪²支流龜重溪的中游北岸，行政區上屬於台南市東山區的東河里。東河里位於東山區的西南側，北邊由西而東分別為聖賢里、東中里、柯里里相接，南邊隔著龜重溪與柳營的篤農里相望。東河里分成吉貝耍、坑厝、過節、下埤仔等角頭，其中最大的聚落為吉貝耍（圖 1-1-3）。吉貝耍位於枕頭山山腳下，海拔高度 29 公尺，屬於平原區與丘陵區的交接地帶。吉貝耍聚落的東側 25 公尺處即是南北橫貫東山區的嘉南大圳，嘉南大圳提供吉貝耍主要灌溉水源，當地人稱為大圳，並在部落北邊約 25 公尺處分出東西向的二圳。



圖 1-1-3 吉貝耍部落區位圖

²急水溪為台南市北部的大型河川

二、交通條件

吉貝耍部落西南隔著龜重溪與柳營區篤農村（小腳腿）相望，東側有 165 道路，對外交通便捷，往北經北馬可接東山、白河，往南經龜重溪轉西可接到南 108 道路，即柳營區的大腳腿和小腳腿聚落；向東過了嘉南大圳，是科里區的枋子林聚落；另外位於聚落北方有東西向的 102 道路向西可以直達新營市。上述道路寬敞，不過夜間的照明不足，經常會壟罩著濃霧。

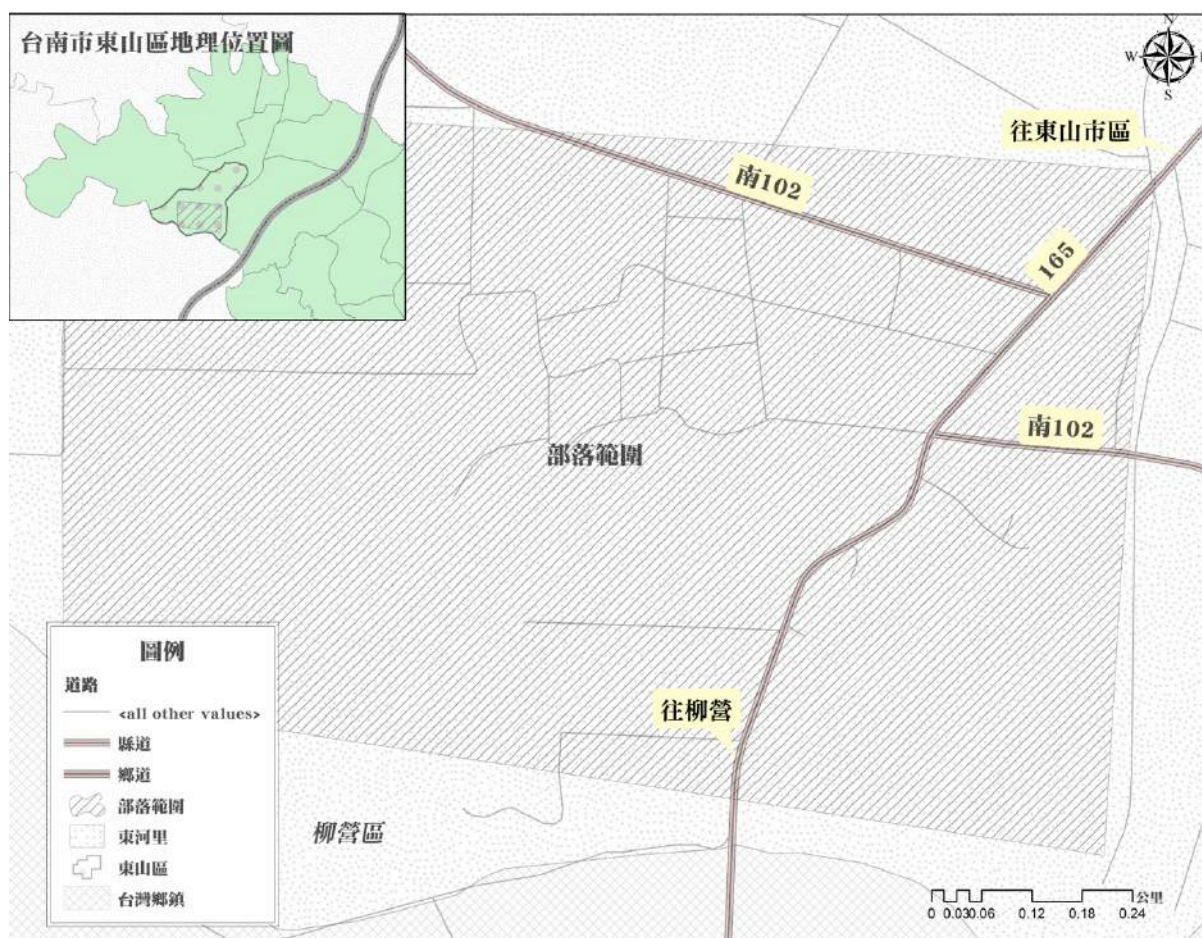


圖 1-1-4 吉貝耍部落交通條件圖

(一) 聯外道路

另外，從國道一號中山高速公路新營交流道南下（北上）出口，左轉長榮路二段/172 道路，穿越長榮陸橋後右轉台一線，見東山路（南 100 道路）左轉，此時沿南 100 道，往東走南 102 道路，即可至東河里。國道三號開通以後，交通更為便捷，沿著「枋子林」方向，即可抵達吉貝耍。交通部國道高速公路局預計 103 年 10 月完成國道三號柳營交流道增設工程³，此一交流道交會南 106 道路，提高吉貝耍聯外運輸服務。

1. 南下方向前往：於國道三號（福爾摩沙高速公路）的白河交流道出口，往白河／東山方向下高速公路後，右轉 172 道路進入白河區，於 165 道路（中山路）左轉後沿 165 道路直行約 6 公里，便可抵達吉貝耍部落。（下交流道後路程約 15 分鐘）
2. 北上方向前往：於國道三號（福爾摩沙高速公路）的烏山頭交流道出口下交流道，沿南 116 道路行駛，於 165 道路（中正路）右轉，經過六甲區後繼續行駛 165 縣道約 8 公里，便可抵達吉貝耍部落。（下交流道後路程約 20 分鐘）

(二) 區內道路交通

吉貝耍部落主要幹道為南 165 道路與南 102 道路，其餘以許多交錯著的產業道路連接。由於本區地勢平坦，聚落與道路品質間錯落有致，未來適合規劃遊客步行與自行車行，創造遊客對部落生活體驗。

(三) 大眾運輸系統

台南市於七月開通白河－新營－麻豆（黃線）路線的公車，其中便有黃 7 路線（新營－青山）之公車經過吉貝耍（東河站），增加了吉貝耍交通的可達性及便利性。

(四) 小結

吉貝耍部落聯外道路四通八達，交通尚稱順暢，道路服務水準足堪車流量使用，且有大眾交通工具經過此地，然而主要的交通流量集中於南 165 道路與南 102 道路，仍以穿越為目的，缺乏使遊客停留的吸引力。

³ 資料來源：交通部臺灣區國道高速公路局官方網站：<http://www.freeway.gov.tw/>

第二節 部落文化觀光吸引力

17 世紀大航海時代來臨之前，位於太平洋上的福爾摩沙島，原本是原住民生息的天地。島之南方平原，豐沃而美麗，先民西拉雅族與鹿群，伴隨著這片原鄉度過悠然的歲月。西拉雅族與現今官方認定的「14 族原住民」同屬於「南島語族」的分支，在日治時代被劃為「平埔族群」。其生活蹤跡可推論距今 500 至 6,000 年不等。依據日本學者小川尚義的說法，西拉雅族可分為「西拉雅本族」及「大武壠社群」、「馬卡道亞族」兩個支族。但一般而言，西拉雅族是指居住在台南市境內的西拉雅五大社本族。



圖 1-2-1 西拉雅族當地部落分布圖

五大社本族分別為：蕭壠社 (Toekapta)、麻豆社 (Toeamimig)、新港社 (Tachloeloe) (又稱大目降社 Tavocan)、目加溜灣社 (Backloan)、大武壠社群 (Tevorang)。本計畫規劃範圍之口埤及九層嶺一帶部落與吉貝要部落分屬於新港社 (Tachloeloe) 及蕭壠社 (Toekapta)。將下來章節將依歷史人文，宗教祭典，傳說軼事，原鄉生態，傳統工藝，部落風俗等等分述如下。

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、歷史人文

(一) 歷史沿革

「稗海紀遊」(1696) 文獻中對於居住於新化(口埤)的平埔族描述提到：「無求無欲、自遊於葛下、無懷之世、有擊壤、鼓腹之遺風、終歲不知春夏、老死不知年歲。寒然後求衣，飢然後求食、不預計。」傳統的性情，今日亦然。也因此，平埔族以自己的土地作保，向漢族借貸，借貸後無法償還，土地被抵押。失去土地的情況大致如此，可由過去中文或羅馬字的番契文書得知。由過去文獻記載得得知過去部落生活辛苦、且喜愛打獵，與現在部落習性相似。

關於口埤及九層嶺一帶部落的歷史沿革在國分直一的著作「台灣民俗學」(1968) 中提及「新港社」(大目降社 (Tavocan)) 的平埔族第一次遷移的地點是新店村，第二次遷移的至知母義。知母義包括口埤、新和村二個部落。國分直一記載中描述口埤有二十六戶，其中只有一戶為福建人，其餘都是平埔族；共有男七十三人、女五十八人，其中福建人男五人、女一人。

「台灣民俗學」提及根據安武一夫先生的說法，當時的管理員北村熊太郎、知母義派出所的警官對平埔族的看法表示：沒有儲蓄心，對竹細工的講習沒有興趣。雖然大家都有土地，卻由於與漢族之間的借貸，土地多被抵押，而成為小佃農或貧困的傭農。平埔族天性質樸、童心未泯，愛好狩獵山豬。農閒期，多舉辦大規模的狩獵，所以都很愛護狗。婦人結髮都採用古式。

截至 2009 年 4 月調查顯示⁴，西拉雅原住民人口登記數據共 12,478 人，位於新化區境內的西拉雅族共 1,515 人，口埤及九層嶺一帶分屬於大坑里、礁坑里及知義里（表 1-2-1），部落範圍內戶數僅能以戶數推估其數量。

表 1-2-1 大坑里、礁坑里、知義里鄰里戶數及人口數

里名	鄰數	戶數	男生	女生	總人口數
大坑里	11 鄰	193 戶	288	251	539 人
礁坑里	13 鄰	417 戶	665	541	1,206 人
知義里	16 鄰	852 戶	1,355	1,227	2,582 人

資料來源：台南市新化區戶政事務所（2012 年 12 月）

表 1-2-2 口埤及九層嶺一帶部落鄰里戶數統計表

里名	鄰	戶數（門牌）
口埤		
知義里	11 鄰	約 65 戶
	12 鄰	約 95 戶
	13 鄰	約 48 戶
九層嶺		
礁坑里	03 鄰	約 28 戶
	04 鄰	約 23 戶
	05 鄰	約 15 戶
礁坑子		
礁坑里	13 鄰	約 85 戶

資料來源：內政部戶政司全球資訊網

⁴ 台南市受理日據時期時期種族”熟”縣民申請補登記為平地原住民意願書案件統計資料

根據在地口埤教會的調查，職業以基層勞工 (29.95%) 為最高人口數，其次為無工作者（包含無業、家管、退休老人）佔 24.88%，因為就業不易，50 歲以上提早退休者（無業）為多數，介於 50-65 歲族群人口為中壯年勞動力人口，因此西拉雅文化山城社區合作社、社區關懷協會的開發項目建議以創造農產品經濟效益與基層勞動人力之開發為主。

(二) 姓氏分布

口埤及九層嶺一帶部落姓氏以萬 (Talavan)、羅、穆 (Domok)、佟、顏 (Gana)、標 (Tapio)、李 (Tavali)、葛、哀等姓氏為主，相傳過去平埔族取名以族語發音的尾音為主。關於姓氏的緣由有一則有趣的傳說，相傳過去族人對於袁世凱將軍相當崇拜，因此登記姓氏時想與他同姓，但因識字不多，填寫姓氏時將「袁」筆誤寫成「哀」，成為西拉雅族特殊的姓氏。

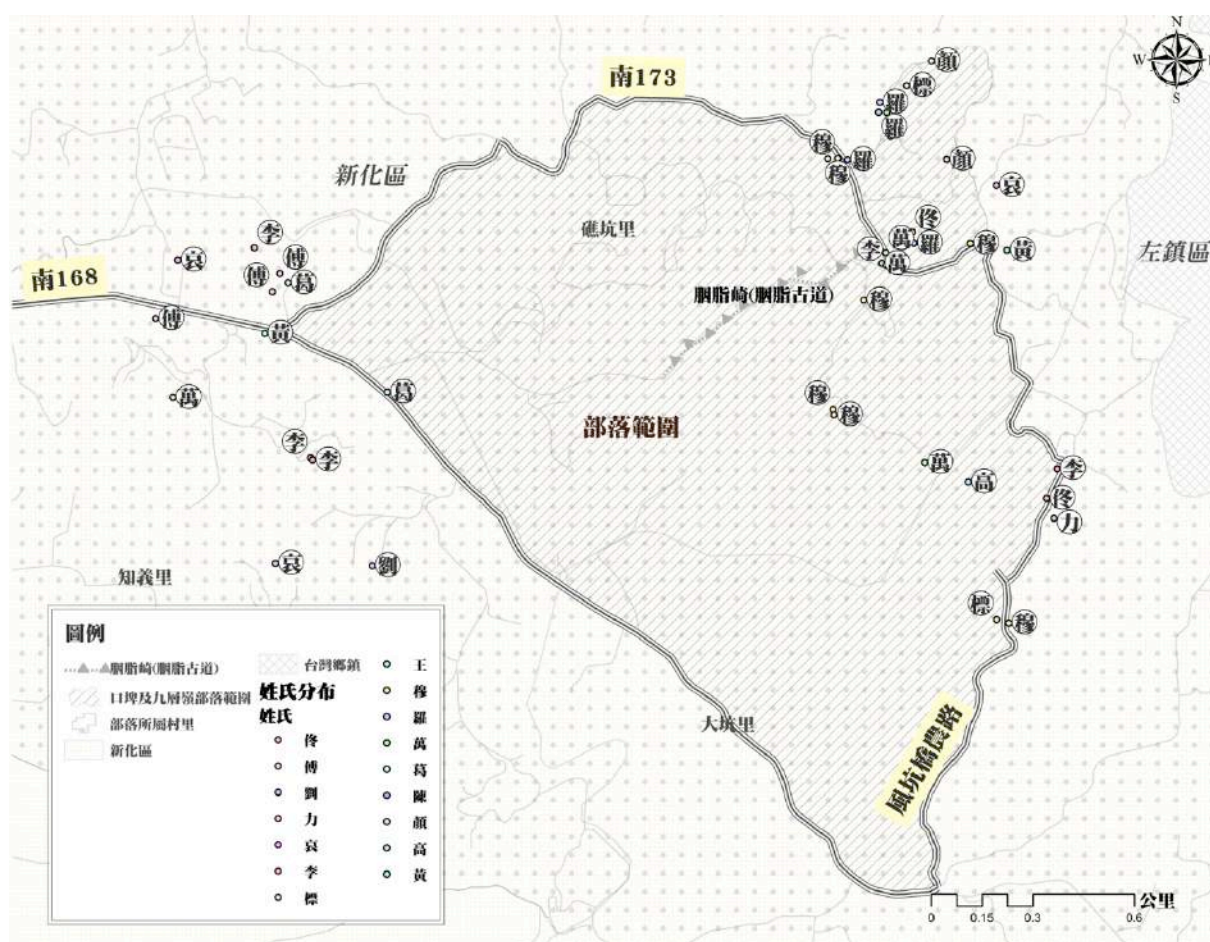


圖 1-2-2 口埤及九層嶺一帶部落姓氏分布圖

二、宗教祭典

口埤及九層嶺一帶部落宗教信仰以基督教為多，當地的口埤教會是本鎮三座基督教長老教會之一，也是最年輕的一座，創建於民國四十二年，信徒中平埔族占 98%。餘則為持香拜拜之道教居多。

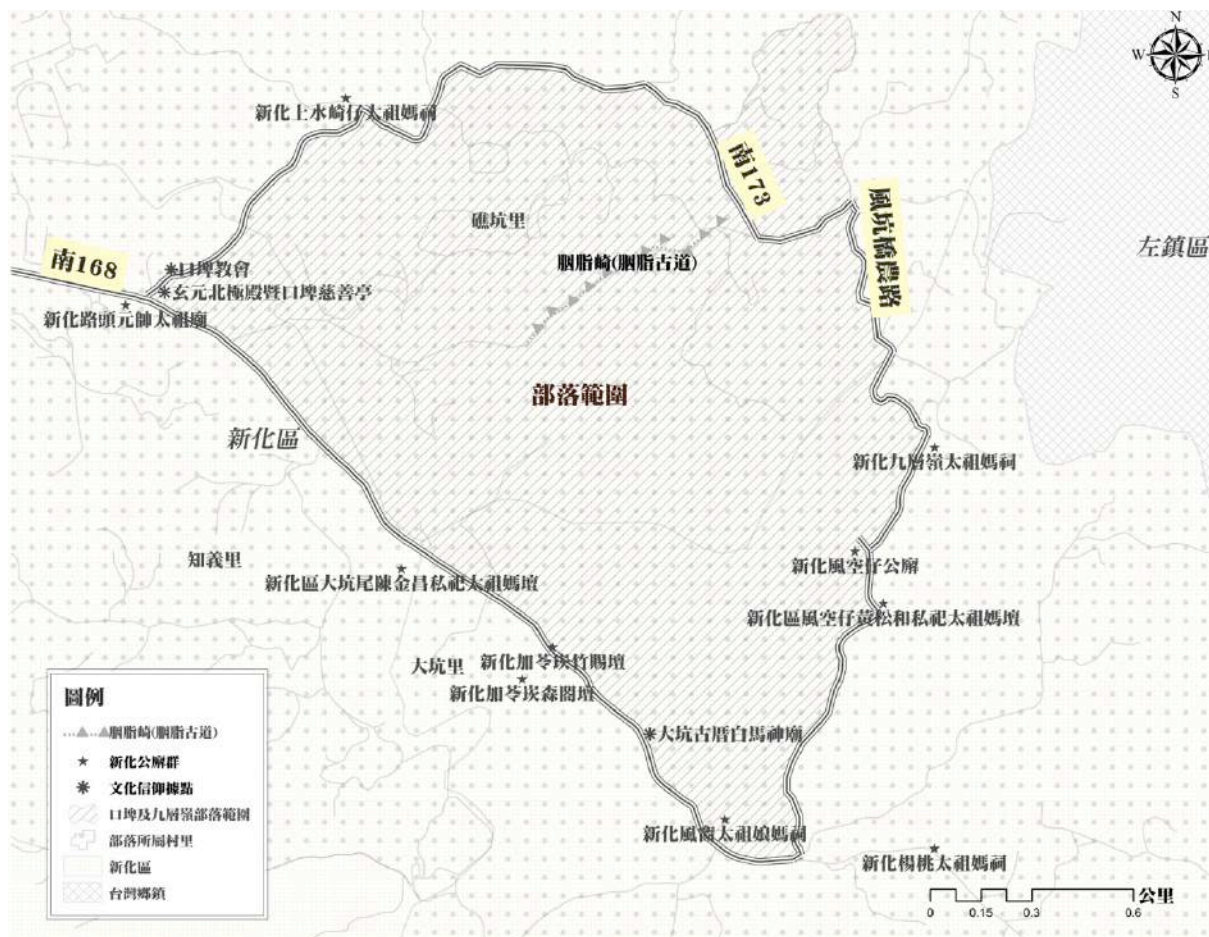


圖 1-2-3 口埤及九層嶺一帶部落文化信仰

(一) 公廨

「公廨」是平埔族的信仰中心。依文獻的記錄，早期的公廨是土目，通事會議決斷的所在。而現今的公廨是平埔族祖靈「阿立祖」休憩的處所。如同漢人的寺廟，而與漢人的最大差異在於平埔族祀壺而不供奉神祇。至於阿立祖的稱呼有阿立母、老太祖、阿日祖等，阿立祖並無神像而是以祀壺為神體。平時將祀壺供奉於公廨，公廨有大有小，慣用的祭品是檳榔和米酒。



圖 1-2-4 公廨

公廨亦稱公界，也稱社寮，原為番社或公共團體之集會所，如今日之鄉鎮議會所在，故也可稱政廳。而除了舉行祭儀外，公廨在當時還是平埔族人最重要的議事、交通中心，它甚至是平埔族男性少年或單身的人借宿的場所。目前部落中仍有不少公廨，但受到漢化影響，廳堂共祀佛道神像或祖先牌位，阿立祖（母）大多置於廳堂左右兩側壁角。

表 1-2-3 口埤及九層嶺一帶部落公廨

公廨名稱	祖靈稱謂	祭日（農曆）	祭典儀式	圖片
新化上水崎太祖媽祠	太祖媽 太上三媽	8月12日	三向、換水、燒紙錢、燒香、金爐、有漢族神祇	
加苓崁森閣壇	太祖媽	3月16日 6月16日 9月15日	有漢族神祇(王府元帥、福德正神、虎爺)	
加苓崁竹賜壇	太祖 太祖君(老君) 太祖媽	6月16日	有漢族神祇，但祭祀太祖時，依傳統不燒香及不燒金銀紙	
風窗太祖娘媽祠	太祖媽	3月28日	有漢族神祇(福德正神)	
新化風空仔公廨	太祖、老君	6月16日 9月16日	三向、平埔族祭典	
九層嶺太祖媽祠	太祖媽	6月16日 9月16日	三向、換水	
崁尾太祖媽祠	太祖媽	依民間年仔節仔祭拜	有漢族神祇(福德正神、大丘元帥)、燒香、燒紙錢、金爐、但祭拜太祖媽則沒有點香與燒紙錢	

公廨名稱	祖靈稱謂	祭日（農曆）	祭典儀式	圖片
大坑尾太祖媽祠	太祖媽	案民間例行的 年仔節仔來祭 拜。（三月節、 七月半、十二 月二十九日）	有漢族神祇	
路頭元帥太祖廟	太祖媽	4 月 12 日	漢族神祇	
風空仔黃松和私 祀太祖媽壇	太祖、 老君	6 月 16 日 9 月 15 日	三向、平埔族祭典	
大坑尾陳金昌私 祀太祖媽壇	太祖媽 老君	3 月 16 日 6 月 16 日 9 月 15 日	換水、行「三向禮」	

註：上述公廨歸屬族群皆為新港社。

(二) 基督教長老會

「口埤教會」不但是新化口埤、九層嶺地區附近教友們信仰活動場所，目前包括台灣社區關懷協會、台南社區關懷中心、陽光真愛協會也集中於此。今年成立屆滿 60 周年間，口埤教會協助成立的「台南（縣）平埔族西拉雅文化協會」，在推動西拉雅文化與平埔正名展現了現代性與開創性的意義；為了推動當地產業，2009 年協助成立西拉雅文化山城合作社⁵。



圖 1-2-5 口埤教會

(三) 其他

口埤及九層嶺一帶部落除了平埔族信仰、基督長老教會外，還有少許道教、佛教等其他文化信仰（表 1-2-4）。因此得知，此帶部落宗教信仰豐富且多元化。

⁵ 資料來源：台灣教會公報新聞網（<http://www.tcn.org.tw/news.asp?ID=1109>）

表 1-2-4 部落其他文化信仰據點

名稱	地址
大坑古厝白馬神廟	台南市新化區大坑尾 246-2 號
同義宮	台南市新化區知義里口埤 8 號
佛瀧	台南市新化區知義里口埤 135
玉虛天清華宮	台南市新化區知義里口埤 9-1 號
玄元北極殿暨口埤慈善亭	台南市新化區知義里口埤 84-1 號
無極靈山宮	台南市新化區知義里口埤 141 號

三、傳說軼事

(一) 地名沿革

地名之產生，每與當地之歷史地理有關，如本地丘陵地形由高處看具多層次，而命名九層嶺；又因其地形似扁擔，因此命名為扁擔崎。諸如類似地名，部落到處可見，莫不與其地形與初拓墾。

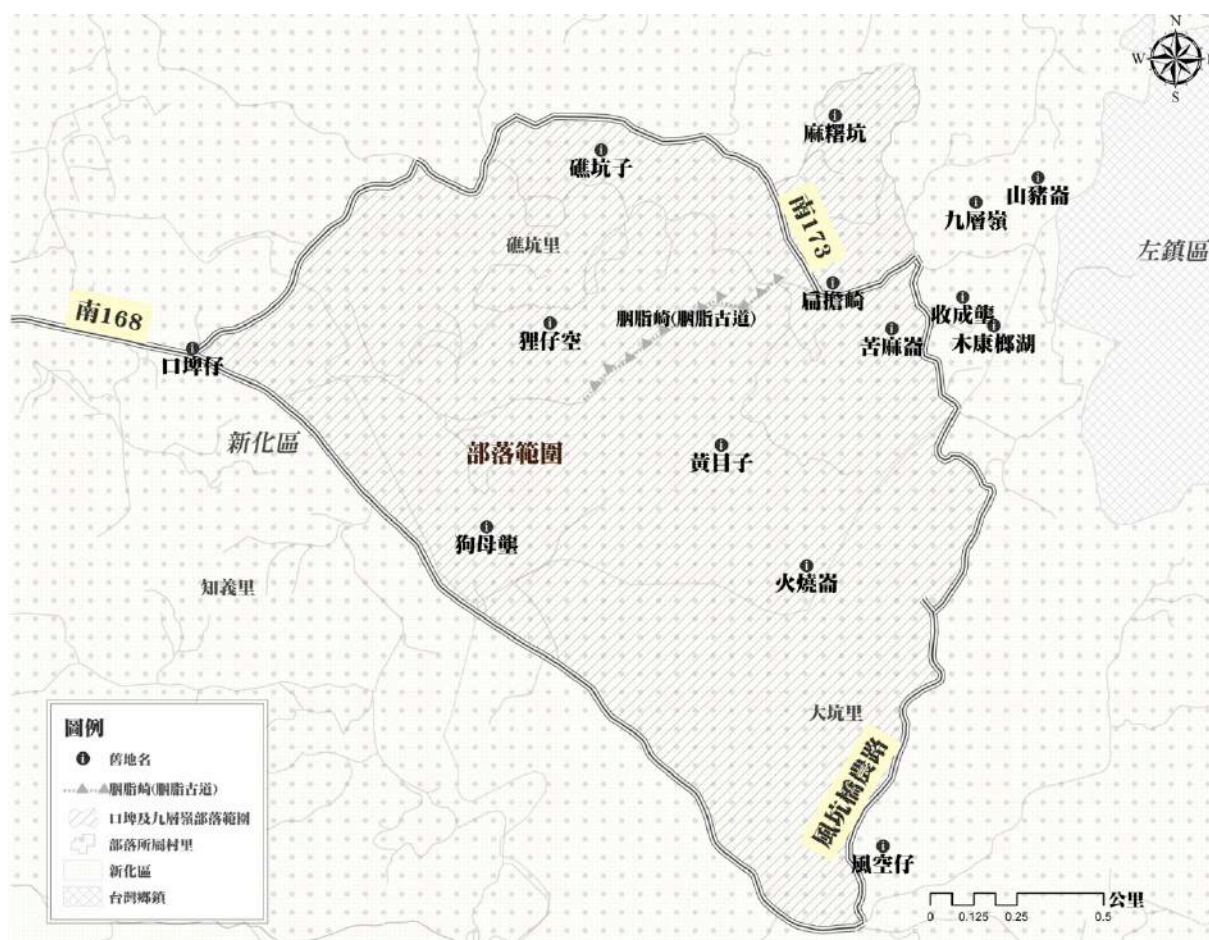


圖 1-2-6 口埤及九層嶺一帶部落傳統地名

1. 口埤仔

「埤」意旨天然蓄水池，古人用來灌溉。由 168 號道路轉入大坑尾的方向約 1.5 公里處，為虎頭埤南端的出入口，也是虎頭埤上游集水區的位置，而「口埤」之名主要源自早期遍佈池塘的鄉村樣貌。

昔日有天然的兩處水池，分為「內口埤」（慈善寺一帶）、西邊一百公尺處有「外口埤」，虎頭埤水庫擴建後水位上升成為今貌⁶。

2. 麻糬坑

「麻糬坑」位於舊部落扁擔崎境內，此地地形雨後會呈現泥濘狀，走過猶如「麻糬」般，故名為「麻糬坑」。

3. 礁坑子

「礁坑子」位於「茄苳坑」南邊山谷內，因山谷乾枯無水，「礁」就是乾枯無水之意，因此得名。礁坑仔占地約 3 公頃，現地有 30 餘戶，多姓康。大部分庄人已外遷至新化街，僅剩一些長者留於此地；此地居民多非西拉雅族後裔。

4. 扁擔崎

在「礁坑子」東南邊山谷散庄，在此山路起伏，地形雙頭翹，形狀猶如扁擔，故名。扁擔崎過去為舊部落所在地，山谷間有多座野溪，是部落孩童成長過程中的嬉戲場所。今約有三十來戶，多哀、佟、萬、羅、穆、標等西拉雅族裔之姓。

5. 九層嶺

在「扁擔崎」西南邊山谷區，因位處層層山巒間，故名。「九層嶺」並非有九座山嶺，而是指有很多山嶺之意。現有二十多戶，多穆、羅、佟、萬等等平埔姓氏，大多以「口埤教會」為信仰中心。

6. 山豬崙

位於扁擔崎東方往左鎮、澄山方向的「山豬崙」，過去當地曾出現野生動物包括：野豬、山羌、石虎、白鼻心、穿山甲等大型動物，是部落獵人打獵的必經之地，因此族人將此地命名為「山豬崙」，也是部落過去打獵的集合地點。

⁶ 資料來源：地名旅行曲：西拉雅歲月秘密

7. 收成壟

位於「扁擔崎」東南方向，此地地勢平坦，種植番薯等農作物，於是族人將此地命名為「收成壟」，意為此地易收成經濟農作物。

8. 糠榔湖

「糠榔湖」位於扁擔崎南邊，因當地盛產糠榔而得名。台灣海棗（又稱糠榔），過去部落居民食用糠榔的種子，並將老葉子做成掃帚。

9. 苦麻崙

在「扁擔崎」南邊山谷中的植物，因山林中盛產「苦麻」（植物一種），過去當地居民利用此植物編織為繩子、麻布等日常用品。

10. 黃目子

在「扁擔崎」西南邊山谷散庄，因山林中盛產：黃目子（無患子）而得名。今約近 10 來戶全部都是西拉雅族後裔。

11. 火燒崙

現今位於新化國家植物園內的火燒崙，地名由來因過去此地種植大量的木棉樹、相思樹、柚木等植物，每年 2 至 4 月木棉樹開花時，橙紅色的木棉花由遠處觀看似整個山頭火燒狀，因此將此命名為火燒崙。但遺憾的是，1973 年，新化國家植物園因部分木棉樹、相思樹、柚木遭遇風災，經處分後於其地改種植麻六甲合歡；1975 年起以計劃性造林，栽種桃花心木、苦楝、樟樹等，火燒崙情景已成記憶中回憶。

12. 胭脂崎

「胭脂崎」在很久以前是西拉雅傳統部落間的通路，因兩旁種滿柚木的路，西拉雅族人稱之為「胭脂崎」，因為柚木的葉脈經手搓揉後，會產生紅色汁液，看起來像胭脂一樣紅，所以柚木又稱為胭脂樹。早期居住於此的西拉雅族民看見泥土上的腳印就能推測是誰剛剛走過。如今，胭脂崎被納入新化國家植物園內，是認識西拉雅族文化的歷史古道。

13. 狸仔空

新化國家植物園內的「狸仔空」位於百年胭脂古道沿途，根據耆老口述歷史描述當地常有果子狸出沒，當地居民將此地稱之為「狸仔空」。

14. 狗母壟

關於「狗母壟」的由來，根據當地耆老的說法，當時當地一位居民「老通」養了非常多的狗，其中有一隻母狗每當繁殖季節就會吸引許多公狗前來，因此當地居民將此地命名為「狗母壟」。

15. 風空仔

風空亦稱風窗，地名之由來有二：一係 168 號道路由東側山崙穿過，形成風口地形，多有局部強風。明治三十七年（1904 年）出版之〈臺灣堡圖〉並無風空之地名，同地區另有一三班隙地名，是廢庄遷移再立新庄，或是地名轉化之故（隙可能為缺口之意），不得而知。二則因今聚落東北側山崙的山谷低下地帶形成之風口而得名。

四、原鄉生態

口埤及九層嶺一帶部落位於台南市新化區丘陵東緣，在此就原鄉生態方面，說明地形、水系、動植物等因素概況，其描述如下：

（一）地形

口埤及九層嶺一帶部落多屬丘陵地形，各地起伏程度介於 4 至 6 級之間，地形起落相當分散。部落區內平地較少，四周皆是起伏頗高的山坡地，部分土地利用為農業型態。但因此地地形陡峭、土瘠貧瘠，唯有竹子能適應其環境，故此地族人將竹子視為重要資產。

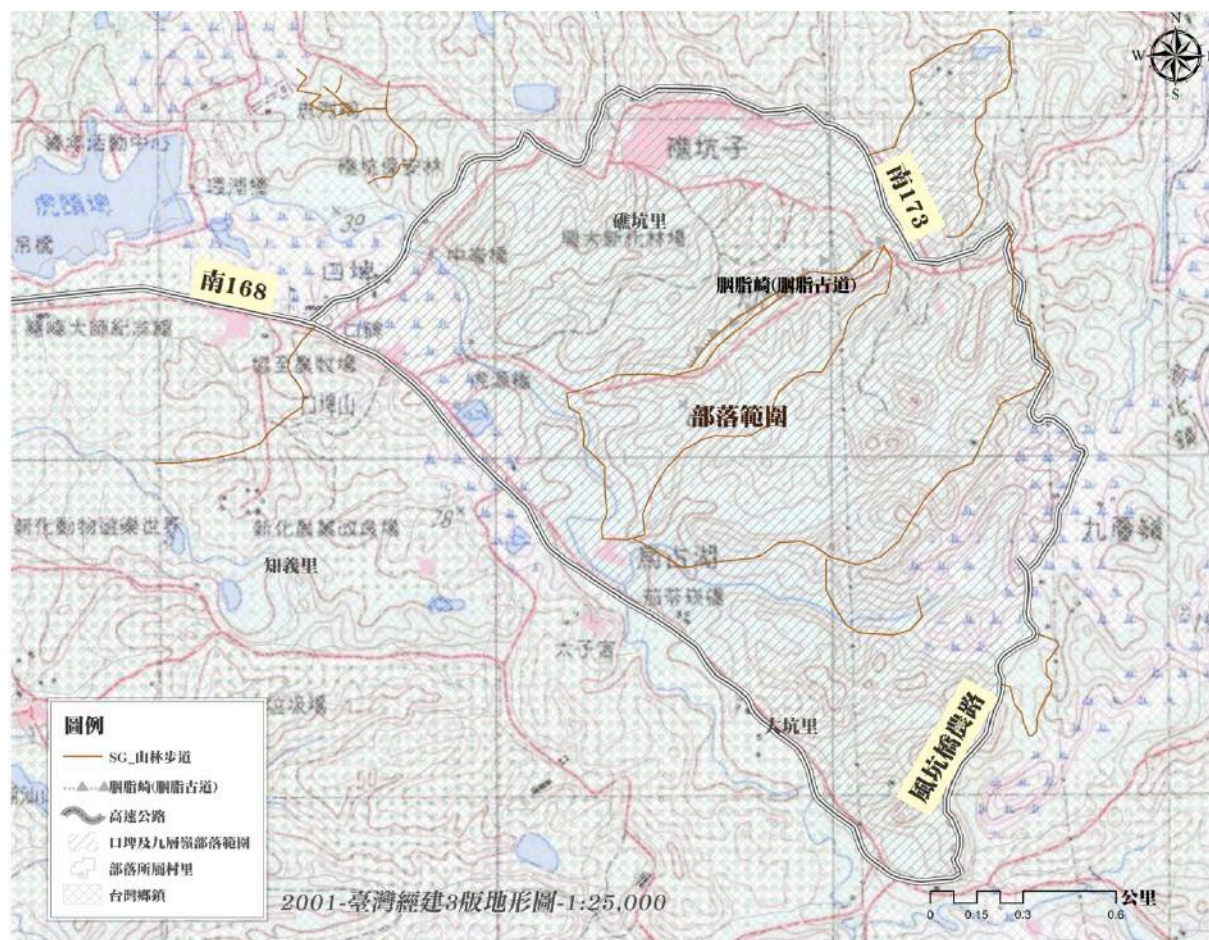


圖 1-2-7 口埤及九層嶺一帶部落地形圖

(二) 水系

口埤及九層嶺一帶部落遍佈著 9 支大小溪流，匯入虎頭埤及鹽水大埤，它的泉水充沛清澈，四季長流不息。區內多數溪流多為未命名野溪，主要支流為「虎頭埤支流」（包含虎源溪及雙港溪），沿著 168 道路匯入虎頭埤水庫。部落部分溪流作為溯溪觀光用途，增加觀光活動多樣性。

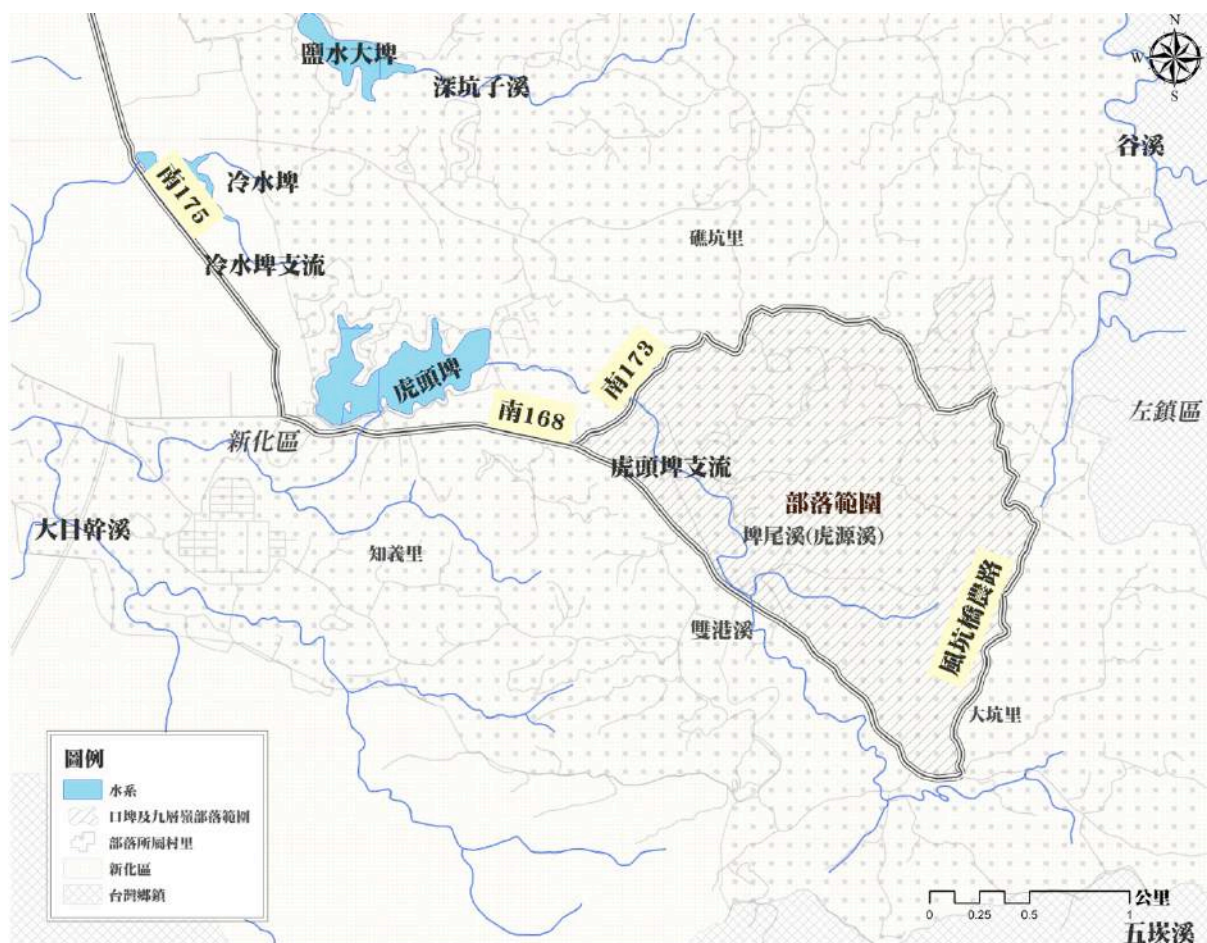


圖 1-2-8 口埤及九層嶺一帶部落水系圖

(三) 動植物

口埤及九層嶺一帶部落位處台灣低海拔森林，常見鳥種為白頭鷹、麻雀、小彎嘴、樹鵲與五色鳥等鳥類，數量約 1,137 隻次，但還可以發現一些較常於中低海拔的鳥類如白環鸚嘴鵝。大彎嘴、小彎嘴、台灣畫眉與朱鸛在本區也有穩定的觀察紀錄。此外，區內常見大冠鷲，以蛇為主食的大冠鷲又被稱為「蛇鷹」，因當地種植許多竹子，竹林中蛇類為常見生物，因此部落常見大冠鷲盤旋空中尋找食物；部落曾經發現貓頭鷹蹤跡，其中包括：黃嘴角鴞（台灣特有亞種）、領角鴞等品種。

兩棲類部分，以區內新化國家植物園森林步道前段沿著園區的水域旁前進，可以發現許多印度蜻蜓及斯文豪氏攀蜥。中段森林較密，林下植物較多，除了印度蜻蜓外，夜間亦有許多疣尾蝎虎及史丹吉氏蝎虎。後段沿著園區的小溪前進，溪邊有許多水生植物，蛙類數量多，因此也比較多機會發現蛇類，需小心毒蛇。

由於口埤及九層嶺一帶部落境內的新化國家植物園生長著大量的麝香鳳蝶類寄生

植物—異葉馬兜鈴，於 2012 年調查記錄顯示，本區目前已知有 87 種蝶類；弄蝶科 14 種（埔里洪弄蝶、黃文褐弄蝶）、鳳蝶科 12 種（紅紋鳳蝶、黃裳鳳蝶、麝香鳳蝶、青帶鳳蝶、大鳳蝶、玉帶鳳蝶、綠斑蝶）、粉蝶科 12 種（淡黃蝶、台灣黃蝶、黑點粉蝶、日本紋白蝶、江崎黃蝶）、灰蝶科 19 種（沖繩小灰蝶、姬波紋小灰蝶、白波紋小灰蝶、迷你小灰蝶、台灣琉璃小灰蝶）與蛺蝶科（琉球三線蝶、小紫斑蝶、眼紋擬蛺蝶、雌紅紫蛺蝶、琉球紫蛺蝶（台灣亞種）、紅擬豹斑蝶）。境內發現的物種還包括：螢火蟲（表 1-2-5）、鍬形蟲、水生昆蟲等，動物資源豐富。

表 1-2-5 主要螢火蟲成蟲出現月份

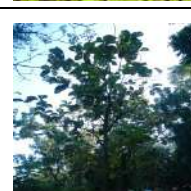
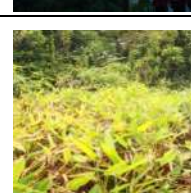
主要螢火蟲成蟲出現月份												
種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
端黑螢												
大陸窗螢												
黃緣螢												

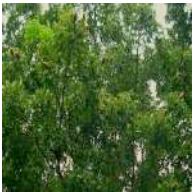
植物方面，除了部分林地開發為菜園外，亦保留原始竹林、大葉桃花心木、柚木（胭脂樹）等；部落保有的西拉雅傳統食用植物包括綠竹、麻竹、葛鬱金等民俗植物。

表 1-2-6 當地植物資源

植物名稱	用途
荊竹	建材：屋宇四週遍植荊竹，抵禦外人入侵；建築材料使用。 漁具：製作大型漁具，如強筍（魚筓）。 食用：醃製食用。 樂器：如鼻笛、竹琴等。 童玩：竹蜻蜓、竹砲等。
長枝竹	建材：竹柱瓦頂、竹柱茅頂。 器具：魚筓、播種藍、菜籃、謝籃、竹杯等。



植物名稱	用途	
綠竹	食用	
麻竹	食用 食材：竹葉可用來包粽子	
台灣海棗 (欖榔)	食用：黑紫色的熟果可生食，據說味道甜美似棗乾。 生活：老葉可做成掃把，稱之為「欖榔帚」。	
破布子	食用：醃製食用	
木瓜	食用：常見之水果，滑順棉柔的口感，是老少咸宜的水果。	
家山藥	食用：食用地下塊莖，營養豐富，具有強身健胃功效。	
柚木 (胭脂樹)	建材：因柚木材質堅緻可製作優美家具。 童玩：柚木的嫩葉搓揉，樹液呈現血紅色，紅似胭脂，又稱為胭脂樹。	
葛鬱金	食用：製作太白粉的澱粉原料；洗淨的地下莖可火烤食用。	

植物名稱	用途	
大葉桃花 心木	童玩	
黃日子	生活：俗稱無患子，果皮含有皂素，僅以水搓揉便會產生泡沫，可用於清洗。	
苦麻	生活用具：編織、麻布、繩子	

(四) 小結

口埤及九層嶺一帶部落自然環境地形多變，大致上以南 168 道路、南 172 道路及楓坑橋農路交叉境內為縣，地形崎嶇，自然資源豐富，較保留原始地質面貌，未具大面積開發，適合從事自然生態旅行。區域內聯外交通便利，亦可吸引外縣市遊客。同時區域內具有多條野溪，適合從事親水活動；因地理位置，部落具有野外常見野生動物（例如：毒蛇），夏季需特別小心。

五、傳統工藝

(一) 語言

西拉雅語（Siraya；新港語）為目前台灣西拉雅族群使用語言，屬於南島語系的次語群，專家將其歸類為台灣南島語第六群。在荷屬東印度公司統治台灣期間（1624-1662 年），荷蘭駐台傳教是為了推動殖民政策，利用拉丁字母編訂西拉雅語文字，當時將此種以作為語言之用途語言稱之為新港語，並編著各種字典、教義書、新港語的「馬太福音」、「Favorlang 語彙」等書籍文件。時空變遷，因居住空間關係，西拉雅族逐漸和漢人同化，目前大多以閩南語為族語。依民族學院的紀錄在 1908 年仍有人在使用西拉雅語，目前西拉雅語已列為消失的語言。2002 年開始，「台南市平埔族西拉雅文化協會」邀請荷蘭籍語言學家卡爾·亞歷山大，協助西拉雅族恢復西拉雅語。

(二) 音樂

部落萬正雄長老對西拉雅文化相當重視，並有深入研究。由於天性喜愛音樂，加上文學素養佳，逐有多首以本地平埔族生活為素材的音樂作品，或歌頌山林之美，或串聯古老地名，頗饒原野情趣。萬正雄長老擅長製作竹樂器，包括高低音竹管、鼻笛等。

此外，「台南市平埔族西拉雅文化協會」成立了一支名為「竹音樂團」(Onini) 的青少年兒童表演團體，樂團是由教會的兒童以及幾位指導老師組成，小從四歲大到六十幾歲，其特色是所使用的樂器大都是自行創作，材料取自山林之中，可稱是自然的樂音。音樂內容除了傳統的西拉雅歌謠之外，也有許多創新的內容，表現在地族人對音樂的熱愛與專長。



圖 1-2-9 竹製樂器

六、部落風俗

(一) 西拉雅采竹祭

1999 年，台南市平埔族西拉雅文化協會成立，部落族人長期致力於西拉雅文化的重建與自然資源的保育，有鑑於當時地方產業沒落，於是在部分族人帶領下，開始在以失落記憶的土地裡尋找文化的根，由於竹林與西拉雅族生活息息相關；以竹構屋，以竹為食，以竹耕種，以竹為手工藝品。因此規劃了「西拉雅采竹祭」系列活動，期待能配合社區總體營造的推動，再現地方的生機與活力。

「西拉雅采竹祭」設計一系列與「竹」相關的活動，包括在新化國家植物園的「竹之生態」寫生比賽；社區筍農竹林的「竹園巡禮」；口埤教會廣場前的水槍、陀螺、竹蜻蜓...等手工竹藝童玩展覽；零機械痕跡的竹樂器雕刻、竹編織展等相關活動。

(二) 臺南市西拉雅文化節

由臺南市政府主辦第一屆西拉雅文化節，希望藉由西拉雅文化節專屬西拉雅族的象徵性節日，將過去隱藏的風貌充分展現，透過此節日活動讓民眾瞭解西拉雅族歷史、文化、語言、信仰，增進大眾對西拉雅文化的認識與認同。



圖 1-2-10 西拉雅文化節- Running Siraya 聯合音樂節

貳、吉貝耍部落

吉貝耍為東河里的古地名。隸屬於臺南市東山區東河里，也就是東山區的西南側，是東山區最大的聚落。聚落位於急水溪⁷支流龜重溪的中游北岸，東邊有「嘉南大圳」經過。吉貝耍聚落西南隔著龜重溪與柳營區篤農村（小腳腿）相望，聚落東側有 165 道路，對外交通便捷，往北經北馬可接東山、白河，往南經龜重溪轉西可接到南 108 道路，即柳營區的大腳腿和小腳腿聚落；向東過了嘉南大圳，是科里區的枋子林聚落；另外位於聚落北方有東西向 102 道路向西可以直達新營市。不過目前沒有直到聚落的大眾運輸系統。聚落鄰近有著名的風景區有關子嶺、尖山埤水庫、烏山頭水庫。從歷史脈絡下觀看，可以知道吉貝耍是個多社群構成的移民聚落，為避免漢人同化，當地在人文發展上面反應諸多的平埔族傳統特質，以下就由歷史人文、宗教祭典、傳說軼事、原鄉生態及部落風俗等，找尋西拉雅族文化的蛛絲馬跡。

一、歷史人文

(一) 歷史沿革

吉貝耍聚落原為勢力較小的哆囉囑社的領域。清乾隆中葉，由於漢人屯墾的關係，勢力變弱的蕭壠社人便遷移至吉貝耍，並成為本聚落的最大的族群。後來鄰近的大武壠、麻豆及原哆囉囑等地的社民也相繼遷入，共同構成吉貝耍聚落。

日據時期吉貝耍屬吉貝大字，1946 年改成東河村（今東河里）。村名來自於東山區龜重溪邊之村。至今每年農曆九月四日夜晚，會傳統舉行「阿立母夜祭」，並於初五中午時舉行「孝海」，儀式神秘、罕見，與大內區頭社夜祭，為台南市境內別具特色的兩大平埔祭典。

⁷ 急水溪為台南市北部的大型河川

(二) 姓氏分布

日據時期，東河村吉貝耍聚落有高達八成被登記為「熟番」，2009 年吉貝耍約有 1,000 人左右補登記為「平地原住民」，段（Akabung）姓占三成，居次依序為潘姓、程姓、李姓（Tavali）及楊姓。其中段姓祖先段爾家在清道光年間，擔任過官職，可謂當時最有權勢的家族，那時也是當地的大地主，有許多長工、下人都改成姓段，在吉貝耍又分別有八房段和牽馬段的差異。

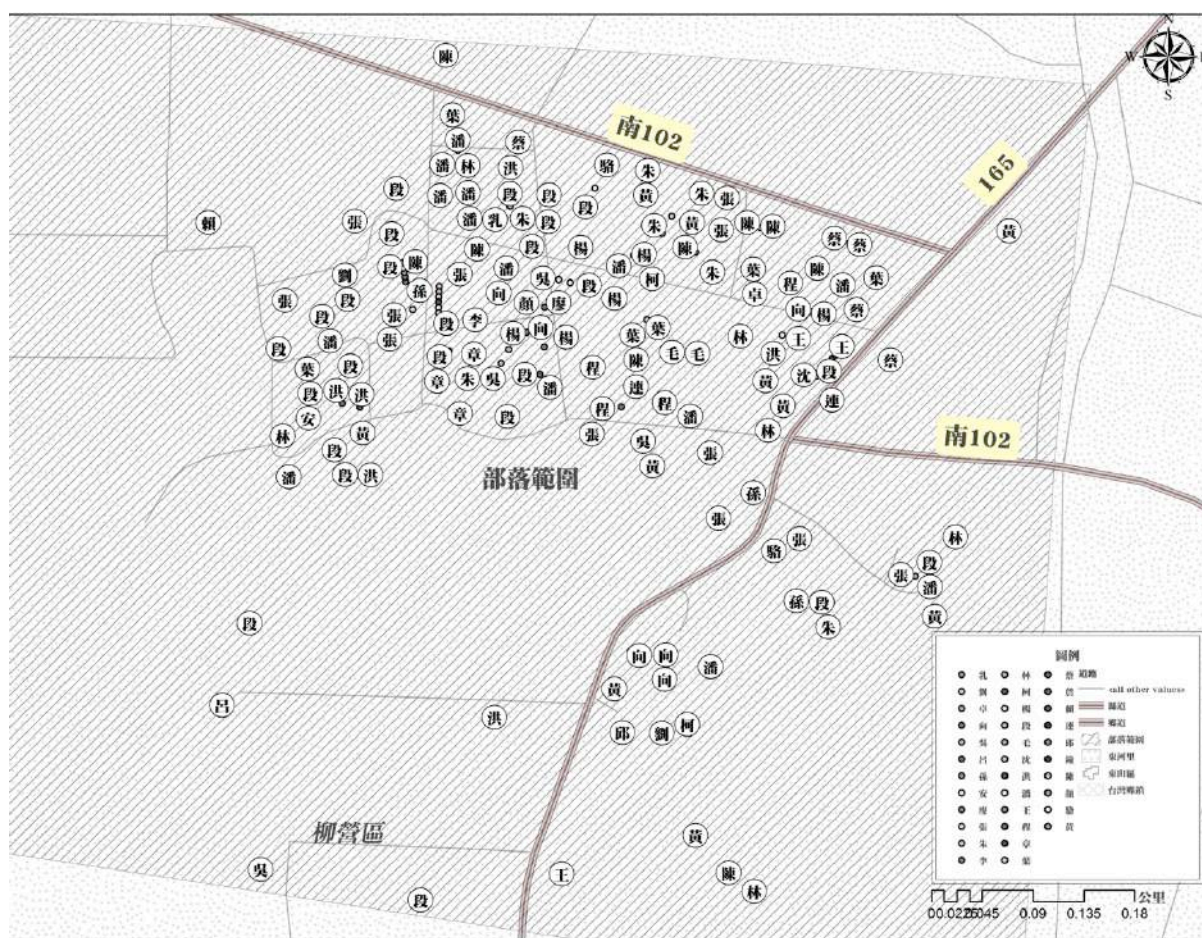


圖 1-2-11 吉貝要部落姓氏分布圖

二、宗教祭典



圖 1-2-12 吉貝要文化信仰分布圖

(一) 阿立母

吉貝要有所謂的阿立母信仰。相傳部落族人看見阿立母皆為母性形體，因此又稱為阿立母（部分部落稱為阿立祖）。阿立母即指西拉雅族共同祖靈信仰的神祇，管制「向」⁸的神祇就是阿立母。其實不同地區的西拉雅族都擁有不同神祇名稱，而在吉貝要的信仰系統中，「尪公」是當地最高的神祇，平時祀壺是放置在祭司的家中，只有在祭典時才會恭請於大公廨內，尪祖據說是尪公之妻，並為實際掌權者；尪祖掌管九位阿立母，阿立母是執行神物的神祇。聚落中經常會流傳各種阿立母顯靈的傳說，所以阿立母也更常為聚落族人提起。這九位阿立母各掌管吉貝要內的大公廨及五個小公廨的事務，每個阿立母都有名稱，不過至今有部分的名字已不可考，且各有地位高低之分。以下將吉貝要當地的神祇進行整理，以便說明當地的神祇的職掌及地位。

⁸祭拜時於祭壇前放一顆檳榔，以及米酒，向阿立母訴願，然後在檳榔上點上米酒，嘴巴含一口酒向祭壇前後各噴一次酒，這個動作叫「三向」。

表 1-2-7 吉貝耍部落公廨群

公廨名稱	最高神祇	副神名	祭壇	說明
大公廨	尪祖、尪公	阿立母名字為洛拉娜	中間豬頭殼代表尪姨、右邊的豬頭殼代表尪祖、左邊豬頭殼代表的是塔里曼阿立母。	 尪公平日放置祭司家中，只有祭典時才會請至大公廨。
北公廨 (村落之北)	名字失傳	阿立母名字失傳;巡查神為「范坎阿里」	跳橋有兵馬營小公廨阿立母溝通橋樑	 北公廨的阿立母為大公廨的助理，地位僅次於大公廨。北公廨為潘姓族人子孫管理。
西南公廨 (村中西南方)	阿卡段	阿立母巡查神名字已失傳。	巡查神名字已失傳。於正室掛有一豬頭殼為公廨外無跳橋與兵馬營座連接。	 段姓族人子孫管理。
中公廨 (位於北公廨南方)	塔里曼		有負責巡查的男神。	 李姓族人子孫管理。
東南公廨 (村內龍河寺對面)	杜拉娜		有跳橋及兵馬營。	張姓族人子孫管理。

公廨名稱	最高神祇	副神名	祭壇	說明
				
東公廨 (東南公廨左 前方小路)	杜丁尼		巡查神名字為奇眉 達	地位僅次於北公廨阿立母。程姓 族人子孫管理。 

(二)夜祭

吉貝耍最著名的就是夜祭。時間是從農曆九月初四深夜至初五凌晨四、五點結束。夜祭開始前，村裡的人會將所奉祀的「阿立矸」放在祭壇上，上面插有澤蘭，且桌面堆滿檳榔。接著由尪姨帶領連結到神靈，夜祭活動有「連結神靈」、「拜豬餵酒」、「過火」、「覆布」、「點豬」、「翻豬」、「牽曲敬神」等。尪姨手持尪祖拐(法器、權杖)連結到神靈後，祭司會叫拜豬還願者到豬之前，由尪姨帶領向神靈報知還願者姓名及理由，尪姨會在每隻豬的嘴巴餵酒，每隔半個小時會繼續斟酒，一共五次才完成祭拜。第一次斟酒後，尪姨會指示祭司點燃茅草在豬隻身上拍弗)，然後眾祭祀者會拿起七呎二的白布覆蓋所有祭品豬隻。在第五次斟酒完畢，尪姨會拿著刀背在豬頭敲打，然後掀開白布於豬口、耳和身體劃一刀。最後將豬隻翻面。接著將豬隻搬離淨空場地後、由尪姨、曲師帶領穿著傳統服裝的女性手交叉圍成圈，吟唱古西拉雅祭歌，邊唱邊跳，時間約一個半小時結束夜祭。



圖 1-2-13 夜祭

(三) 孝海祭

相傳西拉雅族的祖先是來自於 Abia 的地方，當初先人駕船尋找新的居住地時，要在台南倒風內海(今七股、佳里附近)登陸，途中有七個先人死於海難，於是每年農曆九月初五為「七神船破遇難日」，且舉行安慰祖靈的孝海祭。原本住在海邊的族人因為漢人移墾的壓力，陸續搬遷於吉貝耍，但是聚落族人對於族群起源並未遺忘，每年到這個日子，會面向西南方的大海舉辦孝海祭。另一說為紀念協助先人上岸的同伴為平埔族人阿海卻因此於九月初五死於雷擊。

孝海祭舉辦時間於農曆九月初五約下午一點，主要有「連結神靈」和「牽曲」。村民會挑著飯菜和牲禮祭拜先祖，過程中祭司會拿起尪祖拐、澤蘭葉，口裡含米酒噴向空中。邀請祖先、海神靈來看「海戲」，並享用村民的祭品。此時牽曲的婦女吟唱古西拉雅語歌曲，敬拜神靈。



圖 1-2-14 孝海祭

(四) 其他宗教

吉貝耍聚落裡有所教會和一個漢人的宮廟。東河基督長老教會，設置於清同治 10 年 (1871)，目前的教會是 2003 年重建，不同於多數的原住民教會，吉貝耍聚落族人大多信仰公廨阿立母信仰，聚落內只有十多戶的教會人口，其餘信徒都來自於外地。

東河宮主要祭祀清水祖師爺廟，是聚落中漢人的信仰中心，但廟中也有祀壺的情況，在此呈現西拉雅族人的多數優勢，因此漢人信仰中也融入了西拉雅族信仰。

位於聚落南方，有一間被稱呼為王爺廟的龍河寺，和東河宮一樣祭祀清水祖師，另外溫陵聖母（溫陵媽）、池府王爺等。

三、傳說軼事

(一)祖先傳說

據說吉貝耍的祖先來自一個叫作 A`mia 的海島，一群族人駕船出海找新的家園，一群人在海上航行不幸遇見了暴風襲擊，船翻覆所有人都掉落海裡。有一些人幸運的被海浪帶至海岸上，也就是現在的臺南倒風內海（今七股、佳里附近）。倖存的族人發現有 7 位一同出海的族人並沒有上岸，應該已經在暴風雨中落海往生了，於是在每年登陸得這一天（農曆九月初五）族人都必須來到海邊祭拜死於海上的先祖亡靈，並且乞海水回家，代表自己不忘來自海那一端的原鄉。後來，族人因番屯政策於乾隆年間搬遷到吉貝耍屯守，在加上龜重溪、急水溪河道淤積，倒風內海海岸退縮，族人欲返回海邊祭祖更加不易，於是在吉貝耍面對西南方大海的方向來舉辦臺灣原住民族唯一個內陸型「海祭」，儘管只是在簡陋狹窄的農路上舉行，卻不減祭典的莊嚴神聖，更散發出吉貝耍人堅毅信仰的氣勢。

(二)地名沿革



圖 1-2-15 吉貝耍特殊地名分佈圖

吉貝耍最早的記載，出現在余文儀於乾隆 39 年（1774 年）撰修的《續修台灣府志》，卷二，番社》曾提及蕭壠社，縣西七十里，近番眾分居社東吉貝耍，具舊社十二里。（余文儀，1993:80），其吉貝指的就是吉貝耍。黃文博認為，吉貝耍原為平埔族安雅哆囉嘓社的領域，為平埔語「斑芝花」（木棉花）之意。關於吉貝耍有以下的記載：

伊能嘉矩在《台灣文化志》中的〈吉貝耍考〉提到吉貝是平埔族語中的木棉的意思。在楊森富的《台南縣平埔地名誌》也提及，東河村古地名為「吉貝耍」（kabua-sua），為木棉社；kabus 譯為木棉；au 則是所在地之意。同屬於南島語系的馬來語，木棉稱 kapuk 或 kapok，兩者語音相當近似，因此，推測吉貝指的是木棉⁹。另一說是「好地方」的意思¹⁰。三十年前根據學者¹¹的調查，當地耆老回憶確實村內遍植木棉花。此外，東山鄉有關於「木棉」的地名，還有東原村的班芝花坑，亦可佐證木棉花對於吉貝耍的重要性。

表 1-2-8 吉貝耍部落地名沿革

地名	沿革	範圍	圖片
過節	過去經過糖節經過的地段，出現於《南瀛地名誌》。	指的是現在的警察局（台南市東山區吉貝耍 16 號）向前約 50m 到忠義橋一帶。	
下埤仔	「埤」為地勢低窪之處。	在今日的凌湖禪寺一帶。	
坑厝	下凹處	在今日的吉貝耍國小後方。	
營盤	指的是目前的鐵桶橋附近農地	過去這裡曾經是清朝駐紮軍營的營地，故稱為營盤（台語譯音），巧合的是這裡也是當地吉貝耍西拉雅族人於農曆七月一日份於此地開鬼門之處。	

⁹台灣大百科全書，網址 <http://taiwanpedia.culture.tw> 撰稿者：洪麗雯。

¹⁰黃文博，《南瀛地名誌》，新營：臺南縣文化局，1998。

¹¹楊森富，2003:218

地名	沿革	範圍	圖片
山透府古道	現今 165 道路於清朝年間的古道。	山指得即是嘉南丘陵，也就是當時的人可以從這條道路直達諸羅縣府	
溼地	位於東河宮後面，近龜重溪一帶。	過去有豐富的生態，各種珍貴的鳥類，去年部落居民基於耕作的原因，將積水的溼地洩洪	

(三)故事牆記載傳說

吉貝耍部落有很多傳奇故事，過去都靠著耆老口述，一代傳一代；2006 年開始吉貝耍國小學童把傳奇故事畫在圖畫紙上，再透過陶藝老師燒成陶板，在部落裡拼湊出西拉雅故事牆，部落傳奇成為觀光客駐點停留的景點。

故事陶板牆的製作由吉貝耍國小學童先以鉛筆勾勒草圖，再請陶藝老師協助上釉，再進窯燒製，前後需要 3 個月的製作時間；故事牆呈現的是當地小朋友對部落傳奇故事的理解，有阿立母顯靈懲罰不敬的族人，外地人對阿立母沒禮貌等；風格獨具卻又富含童稚氣質的故事牆是部落觀光導覽解說最好的素材¹²。針對部落故事牆內容簡介如下：

1. 阿公仔歪嘴

在部落裡有一位叫段慶忠族人，雖然他們的祖先世代居住吉貝耍，但他是一個很鐵齒的人，對於神靈總認為是怪力亂神，有一次，一隻白老鼠要跑進公廨內，當時白老鼠並不常見，當他看到便拿起掃把想把它打死，有人趕緊阻止他說：「這隻老鼠是白色的，有可能是阿立母的部下，不要打牠。」段慶忠不信的答說：「這隻臭老鼠怎麼可能是阿立母的部下？」當他講這句話的同時，嘴巴也歪了，一旁的人看到嚇了一跳，於是叫他趕緊跟阿立母道歉，嘴巴才



圖 1-2-16 阿公仔歪嘴

¹² 資料來源：中國時報 (2006/5/24) <http://www.wretch.cc/blog/fsj/3600780>

慢慢恢復正常，從此他再也不敢亂講話了。

2. 阿立母接炸彈

在日治時期時發生二次世界大戰，臺灣遭受到美國的空襲，吉貝耍也深受其威脅，經常受到炸彈與機關槍的攻擊，孩子們也常常無法到學校上課，每當聽到空襲警報，居民趕緊攜家帶眷躲進防空洞，躲避美軍的轟炸，而在那段時間，尪姨（阿立母的代言人，像似漢人的乩童）常常起乩，像似在施法護祐吉貝耍，段美女當時約十三歲，在一次的美軍的轟炸，她與其父親躲進了防空洞，好奇的她，往防空洞口一探究竟，竟目睹有位身穿白色裙裝的女子，飄在空中，用裙襬接住數顆戰機投擲下來的炸彈，段美女女士深信那位就是她眼前所見的女子就是阿立母的化身，在村子危急之際顯靈保佑村民。



圖 1-2-17 阿立母接炸彈

3. 飛番程天與

程天與在部落是眾所皆知很擅長跑步的，而且速度非常快速。速度快到連皇帝聽聞都覺不可思議，於是召見程天與跟他說：「你真的如此會跑？那跑來給我看看吧！」程天與也爽快的答應了。預備要跑的時候，程天與向皇帝說：「讓你的臣子騎馬吧！我怕你們輸得太難看。」於是皇帝答應了，牽來一匹馬給他的臣子，這時程天與又說：「我讓你打馬三鞭，我才開始跑。」臣子便回答道：「如此囂張阿！等等就不要輸得太難看。」當開始起跑，臣子打到第三鞭，程天與使用他的飛毛腿努力往前衝刺，他追過臣子的時候，他綁有銅板的頭髮已經呈現水平狀，讓皇帝嘖嘖稱奇。



圖 1-2-18 飛番程天與

4. 被阿立母罰自打嘴巴

部落族人段洪坤家中祀奉了三支阿立斡，因爺爺段福枝是施加伴頭（阿立母的代言人），每年農曆九月五日夜祭時，需將阿立斡請至大公廨，正當準備將桌上的阿立斡請走時，段洪坤的伯母看見其中有一支阿立斡瓶口有缺陷，就說：這個阿立斡受損了，這麼



圖 1-2-19 被阿立母罰自打嘴巴

難看，還要請至公廨。眾人將阿立斡請離開家中後，她就開始自打嘴巴，口中還喃喃自語說：再說啊！再說啊！段洪坤的母視見狀，趕緊奔至公廨請段福枝回來處理，段福枝問阿立母到底發生什麼事，才知道因她隨便亂說話對阿立母不敬才被阿立母處罰。

5. 亂碰豬頭壳的下場

吉貝耍公廨內都掛有豬頭壳，以前族人在狩獵季節來到公廨祈求祖靈保佑，狩獵後所獵得的第一頭獵物的頭顱奉獻給祖靈，感謝祖靈保佑平安順利，後來豬頭壳成了保護公廨安全的「神體」，代表阿立母、案祖的部將，是神聖不可侵犯的神體。早期附近小腳腿的一位福佬人到吉貝耍從事採收甘蔗的工作，來到大公廨停好腳踏車看見公廨內掛著的豬頭壳，竟然動起手來觸碰豬頭壳，口中唸唸有詞說：吉貝耍人都說豬頭壳是神靈代表，哪有可能？話一說完，馬上肚子痛躺在地上打滾，族人看見前去關心一問之下，才知道他亂摸豬頭壳又說了不尊敬的話，應該是阿立母不高興懲罰他，於是趕緊請來當時的向頭段福枝協助處理解災，向阿立母跪拜賠罪，這位福佬人才得以不再腹疼前往蔗田工作。



圖 1-2-20 阿立母懲罰肚子痛與口吐白沫

6. 報答阿立母卻燒金紙

阿立母的神蹟除了部落的族人深信不疑之外，連外地的人也欽敬不已，有一位外地人士曾到公廨跟阿立母許下願望，而阿立母也讓他的願望成真，為了跟阿立還願，他買來了很多金紙想來答謝阿立母，他以為公廨的習俗就跟一般道教習俗一樣，卻不知道公廨是禁火的，所以公廨是不拿香燒金紙的，就在他要點燃金紙的那一刻，所有的金紙被一陣狂風捲上天，滿天飛舞的飛走了，他見狀嚇傻在一旁，後來村民告訴他公廨裡的一些禁忌，他才趕緊跟阿立母賠不是，改用檳榔米酒答謝阿立母。



圖 1-2-21 報答阿立母卻燒金紙

7. 開鬼門

農曆的六月二十九日是吉貝耍開鬼門的日子，段福枝是吉貝耍的施加伴頭（男祭司），負責開鬼門的事務，有一年的六月二十九日，段福枝準備要到鐵桶橋執行開鬼門的儀式，段福枝的二孫女就跟對著段福枝說：「阿公！我也要跟你去。」段福枝回答說：「阿公是

要去開鬼門，你不怕嗎？」二孫女回答不怕，於是二孫女就跟著段福枝到鐵桶橋開鬼門，到了鐵桶橋，段福枝口中唸著咒語，二孫女突然看到有一道白色光圈出現在寂靜的夜空中，一個個光溜溜的小鬼從光圈裡跑出來，直到所有小鬼全部跑出來，光圈才消失在黑暗中。



圖 1-2-22 開鬼門

8. 賣煤油

有一個外地人來吉貝耍賣煤油，他就一路喊「番仔油」，有好心的村民提醒他在這裡（吉貝耍）不能講番仔油，要講「臭油」，那個外地人就說：「亂講，我賣這麼久都講番仔油，來這裡當然也是講番仔油，什麼臭油！連聽都沒聽過。」於是他又繼續叫賣，就在他喊一段時間後，村人紛紛拿起傢伙打他，外地人被打得唉唉叫，趕緊拿著他的煤油落跑，落跑前還講：「你們真是一群番仔。」



圖 1-2-23 賣煤油

9. 阿立母想蓋大公廨

在部落流傳了一段阿立母蓋大公廨的故事：

有天有一位族人在黃昏時，從田裡工作回來，看到一位身穿白衣的婦女獨自一個人坐在一顆石頭上哭泣，起初他並不以為意，以為可能是和家人吵架而傷心，但日復一日，每天從經過這顆大石頭時，都看見這位婦女坐在石頭上哭泣，族人上前問著婦女為什麼哭泣，婦人哭著不答，手指朝下指著，不久就消失不見，族人就覺得奇怪，趕緊跑去問尪姨（女祭司），才知道那位女子是阿立母的化身，她自己選定要蓋公廨的地方，於是部落族人開始建造大公廨，就是目前吉貝耍大公廨的位子。



圖 1-2-24 阿立母想蓋大公廨

10. 阿立母踏地找水源

目前吉貝要的許多住家庭院都還留有早期水井，像章家古厝的彎磚造型的古井、段氏古厝 80 年古井及近年社造過程中最知名的四姓井，當中四姓井還留著一段跟阿立母有關的故事。

四姓井，並非吉貝要最古老的水井，它是在 1975 年開鑿完工的，由附近的段姓、賴姓、楊姓、潘姓四戶人家共同出資開鑿的，當初選擇鑿井的位置是在於潘玉震先生家中庭院，但是，挖了很久，也挖了很深都挖不到水源，大家準備放棄的時候，有一個提意可以請阿立母幫忙，於是眾人請來「尪姨」李仁記來幫忙，在阿立母降乩下「踏地」指示，竟然在離目前鑿井地約 50 公尺處很淺的地層就挖到甘甜充沛的水脈，令人嘖嘖稱奇！



圖 1-2-25 立母踏地找水源

11. 落海抱大樹

有一位信奉阿立母的人要從二重溪回小腳腿，在經過一座橋的時候，橋突然斷掉，所有人都掉下去，而那位信奉阿立母的人剛好抓到一棵細細的樹，因水流湍急，其他的樹都一一被沖走，此時那一位人就心裡呼叫阿立母，保佑不要被沖走，結果那棵樹真的安安穩穩的站著，直到水流不湍急。



圖 1-2-26 落海抱大樹

四、原鄉生態

吉貝要位於東山區，地形為竹崎丘陵以西，南隔曾文溪與嘉南隆起海岸平原接壤，在地形上屬於平原與山地交會地帶，西半部為嘉南平原的一部分，東半部為丘陵及山地，除東南部一隅及東端烏山嶺以東地區外，其餘均屬於急水河流域。

(一) 地形

吉貝要為東山區最大聚落，東山區境內的山地面積約佔全鄉的五分之三，主要是嘉義丘陵大凍山系枕頭山地帶，吉貝要就位於枕頭山西側的山腳下，海拔高度約 29 公尺，為地處嘉南平原與丘陵的交界。

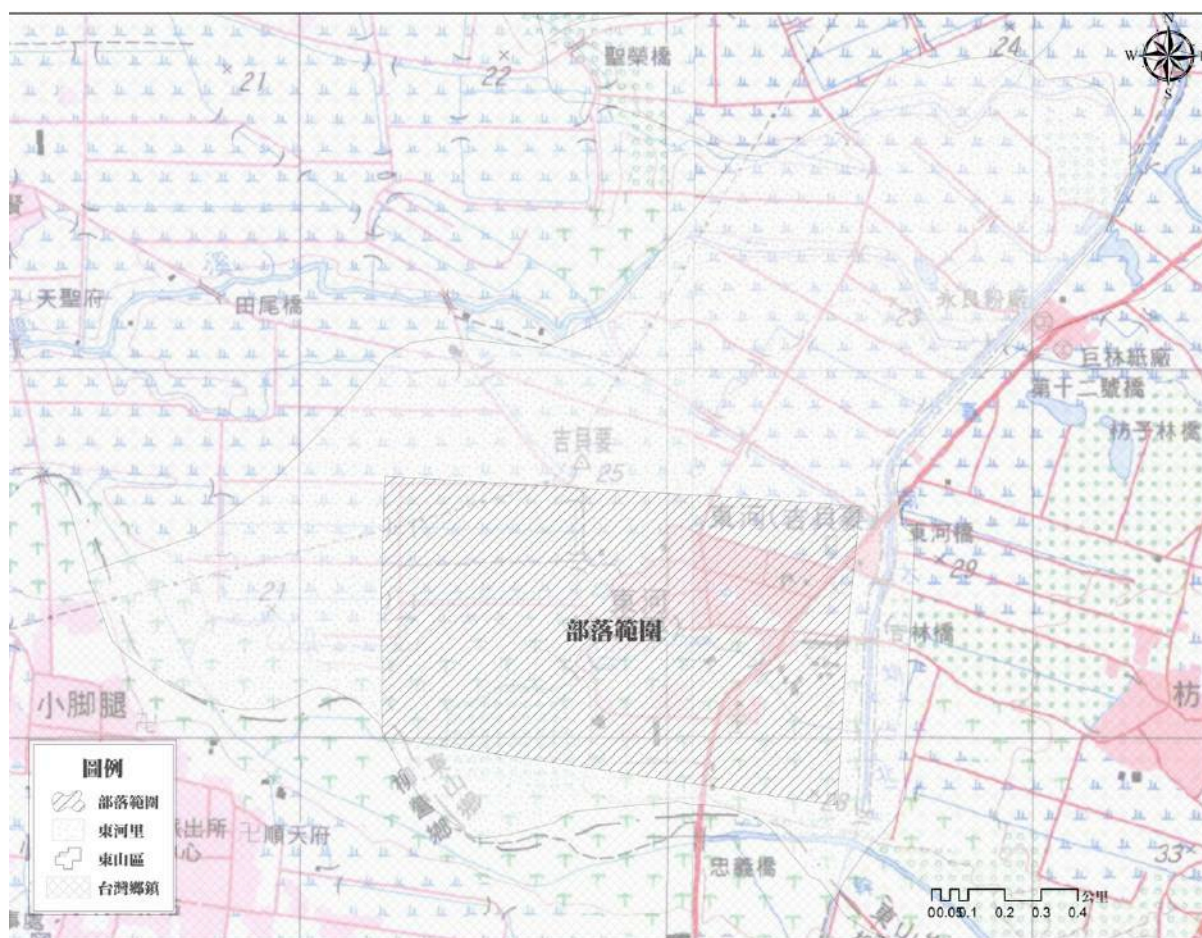


圖 1-2-27 吉貝要部落地形圖

(二) 水系

吉貝要部落鄰近水域包括北側的急水溪流域、東側為嘉南大圳、南側有龜重溪流域；吉貝要主要的灌溉水源來自於嘉南大圳北幹線，嘉南大圳北幹線引入吉貝要部落後分為大圳、小圳及二圳；是本聚落主要的灌溉及生活水源。部落內有 8 處大小不一的埤塘，其中位於大公廨前的埤塘為人工埤塘，這座 1930 年挖掘的埤塘主人當初用來養豬及養魚，現今已沒特殊用途；另外一大溼地，過去因當地屬低窪地區，因此嘉南大圳流入的水淤積於此成為濕地，過去濕地內生態豐富，包括鳥類及蛙類，但現今已將濕地之水引流出，已無濕地存在。



圖 1-2-28 吉貝耍部落水系圖

(三) 動植物

吉貝耍部落內產業以農耕為主，因此部落內有很多田間常見的生物，包括兔子、鳥類、青蛙、田鼠等，據當地長者透露，部落常出現石虎的蹤跡，石虎會出現於部落偷食雞，近期內還曾在部落發現石虎的蹤跡。此外，吉貝耍部落過去傳統將烏秋視為靈鳥，據說出門或者打獵時都會聽取烏秋的叫聲來決定接下來的行事，可謂為吉貝耍部落重要的占卜鳥類。

吉貝耍部落族語譯為木棉的故鄉，過去部落種植許多木棉樹。除了木棉外，吉貝耍祭典中常見的植物包括由甘蔗葉、圓仔花、雞冠花、華澤蘭、香蕉葉、黃藤、檳榔等民俗植物。澤蘭就具有儀式色彩，澤蘭的西拉雅語「Ihing」，有時會插於公廨的壺或研上，也是吉貝耍人的護身符，可以保平安，同時也是耆嫗或祭司進行儀式的「法器」。



圖 1-2-29 烏秋

表 1-2-9 吉貝耍部落常見民俗植物用途

民俗植物 名稱	民俗用途	圖片
甘蔗葉	● 葉片當作祭典儀式開向的重要植物之一	
雞冠花	● 西拉雅族在登陸台灣時，因暴風雨使族人分散，但靠雞啼聲的指引誘使族人相聚，為了感念公雞，所以在祭祀時以雞冠花編在花環上表示感恩 ● 西拉雅族人最常以圓仔花與雞冠花編成花環於祭典時配戴	
圓仔花	● 圓仔花和平埔族象徵團圓的意思，因此被西拉雅族人拿來祭祀阿立母與祈福上天降雨的夜祭中少女配戴的頭飾花環物之一	
華澤蘭	● 重要且神聖的信仰植物 ● 公廨正中央為祭壇，上奉壺甕，壺甕中插有鮮綠的華澤蘭 ● 開向、收驚的法器，尪姨作法時，華澤蘭為必備之聖物 ● 隨身護身符	
香蕉葉	● 日治時期，族人將祀壺藏在五節芒叢中，為方便以後找出埋藏地點，利用香蕉葉不易腐爛的特性，以香蕉葉作為標記，確保以後可以找到信仰祀壺，避免遺失 ● 吉貝耍部落的夜祭及孝海祭香蕉葉鋪在地上作為臨時祭壇，上頭擺放華澤蘭與檳榔等祭品，香蕉葉象徵船的意思，紀念當年西拉雅族祖先乘船渡海來台灣。	

民俗植物名稱	民俗用途	圖片
黃藤	在吉貝耍部落的祭祀慶典中，尪姨或主祭司手中的尪祖拐為黃藤所編製而成，尪祖拐為至高無上的法器，由最高地位的神職人員所持有。尪祖拐的法力高強，可打壞人，亦可將附身在人體內的壞鬼打出原形。	
檳榔	- 西拉雅族檳榔廣泛使用，是嗜好品亦是珍貴的禮品。文獻中記載以檳榔宴客，過夜的檳榔是不給客人食用；西拉雅人若與人發生衝突可贈送檳榔化解糾紛 - 檳榔是祭拜阿立母的祭品之一，祭拜過的檳榔可當作護身符，以祈求平安 - 在早期部落沒有筴，所以容易取得的檳榔果實剖成兩半當成筴來請示神明 - 編織花環的材料之一	

五、傳統工藝

(一) Ha-Lau (花環)

傳統西拉雅族夜祭中所戴，由甘蔗葉、檳榔花、圓仔花、雞冠花及華澤蘭編織而成，象徵保佑平安。

六、部落風俗

(一) 走訪西拉雅－吉貝耍阿立母夜祭

1998 年村民策辦的「走訪西拉雅－吉貝耍阿立母夜祭」的活動內容，為了讓大眾對於西雅族文化有所認識，特別設置文化走廊，並提供百餘幅相片，且運用圖文的方式解說相關的儀式內涵，更展出吉貝耍生活老照片及文物。

(二) 木棉枕

吉貝耍(Kabua Sua)，西拉雅語為「木棉部落」之意。2008 年在吉貝耍文史工作室的推動下，吉貝耍國小首度讓應屆畢業生嘗試採木棉並製作成木棉枕，且寫一首與木棉相關的童詩印製在自己的木棉枕上，作為畢業的紀念，這項活動漸漸成為吉貝耍國小畢業的傳統。



圖 1-2-30 木棉枕

第三節 部落資源

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、特殊產品

(一) 竹筍

口埤及九層嶺一帶部落位於起伏頗高的山坡地，不利農業發展，唯有竹子能適應其陡峭地形和貧瘠的土壤，所以竹子在過去西拉雅民族的生活中，扮演不可或缺的角色，同時在四五零年代，來自山區新鮮的竹筍更是當地主要的經濟收入。

新鮮竹筍清脆可口、味美甘甜，含有多種維他命，是一種低熱量的粗纖食物，常吃可促進胃腸蠕動助消化，是現代人的健康食品。

新化大坑尾、礁坑一帶山區多竹林，竹筍也特別多，每年 5 至 7 月是盛產期，有綠竹筍與麻竹筍之分，當地又以麻竹筍居多。綠竹筍個頭較小，肉質細嫩甘甜，纖維少、口感佳，適合涼拌等鮮食；麻竹筍個頭較大，纖維較多，肉質也較粗，除在市場販售外，也可製造成筍乾或桶筍。

(二) 葛鬱金（粉薯）

葛鬱金，屬竹芋科，多年草本，葉長橢圓形，地莖呈鱗狀莖，花梗細長，花淡白色，塊莖圓形或橢圓形。味甘淡，性涼。低熱量富含膳食纖維，食用會增加飽足感，可促進腸道蠕動改善宿便，幫助體內環保、養顏美容促進新陳代謝，排毒減輕對身體不必要的負擔，是具消暑退火、消除疲勞的傳統養生保健食材。

「西拉雅文化山城社區合作社」除了推出葛鬱金粉之外，相關的產品還包含：面膜、手工皂、麵條等多元商品。



圖 1-3-1 竹筍產品



圖 1-3-2 葛鬱金商品

二、人物

(一) 文化音樂達人－萬正雄長老

擁有西拉雅文化血統的萬長老，是一位「萬能長老」，舉凡蓋房子、編歌、譜曲、做樂器、烹飪、編竹藝、唱歌、講道等等，可謂樣樣不落人後，樣樣充滿了「西拉雅」風采。大約在民國 85 年左右，由於鄉土文化的重視，許多族群紛紛致力於文化尋根的工作，萬長老暨其親族感於平埔族西拉雅文化漢化已深，為恐文化失傳，因此全力投入平埔文化的復興運動，成立「台南市平埔族西拉雅文化協會」。在中坑一帶搭建「竹子厝」、收集古農具、編織竹樂器、竹玩具等，以期為後代子孫保存若干西拉雅文化（竹的文化）。



圖 1-3-4 萬正雄長老

(二) 導覽解說達人－佟炎聰長老

佟炎聰長老是土生土長的西拉雅族人，因為在當地長大，對於部落每個空間都有深刻的記憶與回憶，佟長老帶領的部落巡禮中，不難理解過去部落辛苦的生活方式、有趣的舊地名由來、部落特殊的動植物，抑或是過去老人家謠傳的鬼故事，都是佟長老的解說題材。佟長老更有一項不為人知的長才－傳統歌謠吟唱，過去部落有許多傳統與生活相關的樂曲，在解說過程中，佟長老會穿插一些歌謠，加深遊客記憶力，堪稱是部落的解說達人。



圖 1-3-3 佟炎聰長老賢伉儷

(三) 生態攝影家－萬俊明老師

生長在西拉雅家族的萬俊明老師，對山林根植於基因的熱愛，讓他放棄化工本行，轉至專業攝影工作，萬老師更以「草地明珠」（紀錄環頸雉）作品，獲得美國蒙大拿國際野生動物影展的攝影優異獎。萬俊明老師對於部落中的生態物種相當熟悉，常見穿梭於部落間捕捉鳥類（畫面）的身影，尤其是對大冠鷲（蛇鷹）深入研究。萬老師對於部落生態的熟悉程度無人能及，視為部落重要的生態工作者。

(四) 社區關懷－李孝忠牧師

2008 年 10 月始於口埤教會服務，李孝忠牧師眼見教會所在口埤及九層嶺一帶部落，在地人不是任由土地荒廢，就是轉賣外地人，開始思索如何善加運用，並以此自立自足。而後協助部落成立「西拉雅文化山城社區合作社」，作為在地物產如農業、面膜、竹筍等銷售平台，透過包裝、創新、再開發，幫助當地人有穩定的經濟收入。在教會努力下，除了創造就業機會，農家持續耕種，也吸引年輕人返鄉，土地農耕，社區文化慢慢發芽。李孝忠牧師是部落的信仰中心人物，也是推動部落進步的核心人物之一。



圖 1-3-5 李孝忠牧師

三、店家

(一) 扁擔崎店仔

扁擔崎店仔位於舊部落扁擔崎中心，由佟姓族人所經營。店仔內販賣生活日常用品、部分蔬菜水果，提供部落居民生活便利，也是部落族人聚集地。



圖 1-3-6 扁擔崎店仔

(二) 山味香

沿著雙港溪的黃日子道路旁的山味香土雞城，是王姓族人所開立的土雞城，建築造型仿高腳屋方式建置，目前由返鄉的第三代經營。因餐廳位置處於山丘地，雨天容易發生土石流；且餐廳位置並非位於主幹道上，比較於主幹道上林立許多外來者開業的土雞城餐廳相對弱勢。



圖 1-3-7 山味香

(三) 山中傳奇

同樣沿著雙港溪的黃日子道路旁還設有另一間族人所開立的土雞城－山中傳奇；目前經營者是由外地工作回流的第三代所經營。第三代經營者接手後，在餐廳前的庭園加強綠美花的部分，希望藉此改善餐廳環境。目前餐廳經營同樣面臨餐廳位置處於弱勢等問題。



圖 1-3-8 山中傳奇

(四) 綠谷西拉雅

綠谷西拉雅位於中坑仔，由部落萬姓家族所經營，是登山健行者休憩用餐的集散地。綠谷西拉雅備有餐點、咖啡屋、休息空間、停車場、公廁等，園區後方即是登山步道。園區還設有一間西拉雅族文化工作室，裡面蒐藏與西拉雅文化相關之文獻資料、照片及樂器等。園區建築利用當地重要產物竹子所搭建，是一個極具西拉雅文化特色的景點。



圖 1-3-9 綠谷西拉雅

四、生活場域空間

目前口埤及九層嶺一帶部落未設立部落公共空間（例如：活動中心），部落平常聚會空間大多使用口埤教會；而位於扁擔崎店仔因位處舊部落扁擔崎的中心位置，平常也成為部落居民購買日常生活商品及聚集的空間。

五、協會組織

(一) 台南市西拉雅文化山城社區合作社

「台南市西拉雅文化山城社區合作社」成立於 2009 年 2 月，由合作社的社員自由認股、集資，希望善用西拉雅山村自然景觀所帶來的休閒觀光人潮，改善傳統產業模式，透過結合山林生態教育、文化體驗之旅，以及行銷文化創意商品，為部落創造多元在地就業機會，提振部落經濟。



圖 1-3-10 台南市西拉雅文化山城社區合作社

(二) 台南市平埔族西拉雅文化協會

西拉雅文化，是台灣平埔族中人口最多的族群，西拉雅族分布於台南、高雄、屏東等地。過去四百年來，因居住位置關係，西拉雅族與漢人的文化合成過程中，逐漸漢化並失去傳統風俗及語言。一群熱愛西拉雅文化的在地人士，為了凝聚社區意識，推動西拉雅文化尋根再生活動，1999 年 5 月，台南市新化鎮大目降部落以口埤教會為中心，成立「台南市平埔族西拉雅文化協會」，協會以提倡本土教育，以傳承和保存鄉土文化為核心。

(三) 陽光真愛青少年關懷協會

以「關懷台灣青少年，重建他們的心靈，讓青少年擁有陽光般健康與活力的人生」為宗旨，於新化區口埤教會一群基督長老教會會友成立「台南市陽光真愛青少年關懷協會」，因很多青少年因家庭無法發揮正常功能，而形成社會邊緣人，甚至遊蕩街頭、沉迷網咖，所以協會藉著真心的關愛與輔導，提供給他們力爭上游的機會，成立安置機構提供給他們一個過渡時期的「家」，並協助青少年迴轉他們人生，讓他們更懂得珍惜生命，建立正確的人生觀、價值觀，讓青少年的心不在黑暗、害怕，讓青少年在一次的擁有陽光般健康與活耀的人生。

六、產業特性

口埤及九層嶺一帶部落因地屬丘陵地形，因此部落內行政部門機關很少，而交通上的不便，又阻絕了工商業上的生機，因此居民謀生不易，人口紛紛向外流。因在的地形適合竹子生長，故以農產品為大宗的產物主要有竹筍、鳳梨、土雞。等。在口埤往大坑的路上盛產竹筍，竹筍加工就成為這裡的特產。每年四月到十月的竹筍產季，「削竹筍」成為當地人的手工副業。土雞是新化山區的特產，利用山坡地形放養土雞，以一半餵食、一半雞隻覓食的飼養方式，所養出的土雞頗受好評；更因應而生出許多土雞城，有各種特殊的菜色。當地的家庭也會利用山區的藥草燉煮土雞，例如：九尾草雞、醃鳳梨雞、酸筍雞等。

七、旅遊資源

將口埤及九層嶺一帶部落旅遊資源分為區內據點（西拉雅文化據點、非西拉雅文化據點）、區外據點及古道，描述本部落自然與人文之旅遊資源。

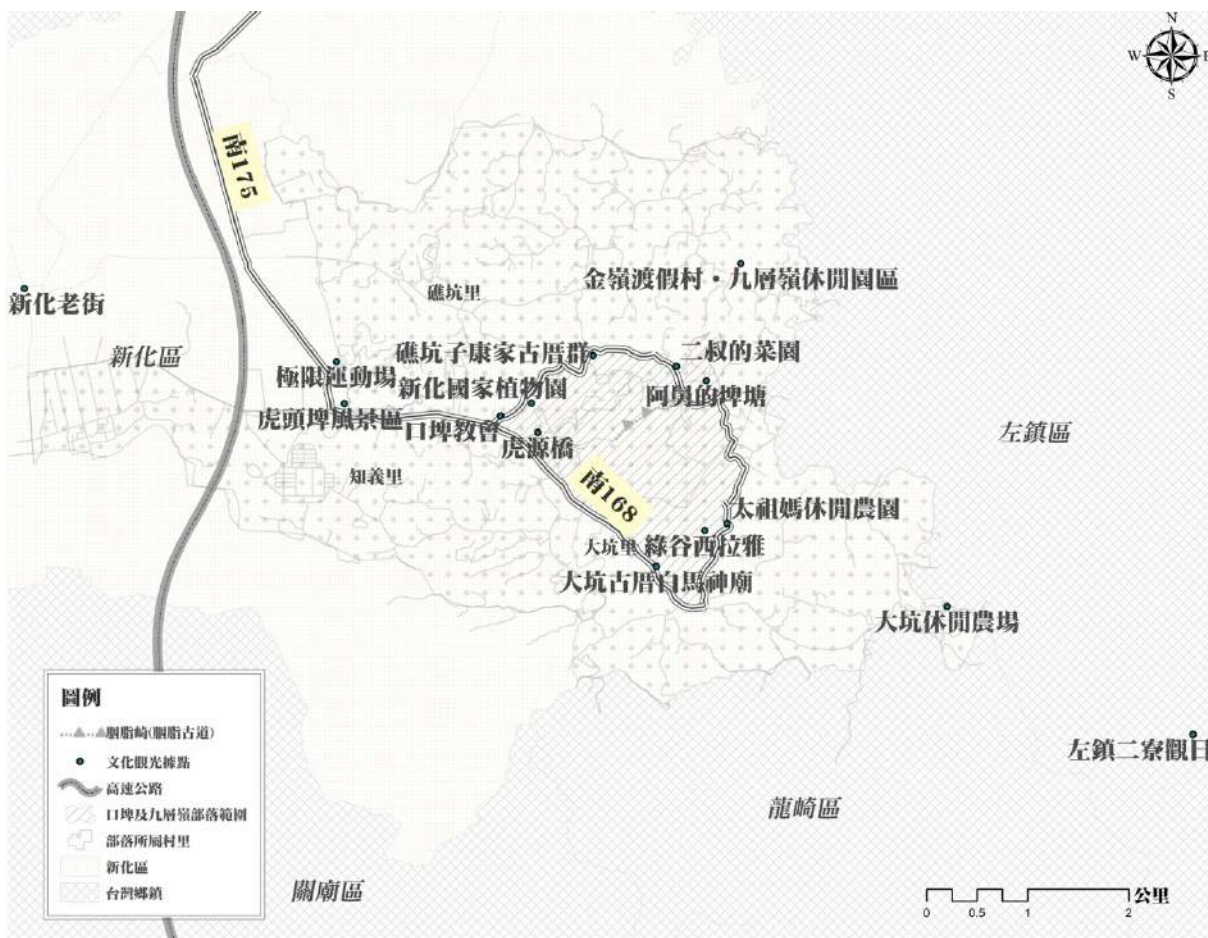


圖 1-3-11 口埤及九層嶺一帶部落區內外觀光據點

(一) 區內據點

1. 口埤教會 (Vurel 月光舞台、Kuva 望高樓)

口埤教會隸屬台灣基督長老教會，1953 年新化教會劉華義牧師認為在口埤有分設教會的必要，並商得澄山教會的同意，劃分一部分的信徒來屬口埤，同時得穆萬得提供茅屋一間，作為聚會之用，1957 年在口埤 91 號建立教堂，至今已有 60 年歷史。信徒分佈在口埤、九層嶺、知義里與新化，90% 的信徒屬西拉雅後裔。口埤教會內由當地西拉雅人手工作的特殊竹十字架、竹製餐桌，都是在地而特殊的巧工。



圖 1-3-12 竹製餐桌

為展現平埔西拉雅族部落意象，教會與口埤國小之間，分別於 2010 年 10 月及 2011 年 2 月，由西拉雅國家風景區管理處協助建置西拉雅入口意象景觀「Kuva 望高

樓」及「Vurel 月光舞台」；呈現西拉雅美麗的藝術景觀以及特有的文化蘊涵，「Kuva 望高樓」更有守望、保護的意義。

2. 百年胭脂古道（新化國家植物園）

新化國家植物園內有一條早年種滿柚木（又稱胭脂樹）的「胭脂古道」；胭脂命名由來因採柚木的嫩葉揉之，其樹液初為黃褐色繼則呈血紅色，紅似胭脂，故俗稱「胭脂樹」。這條古道是早期西拉雅部落族人進出部落的必經之路，族人於此環境撿拾樹枝、擔柴種筍、交易買賣與狩獵生活等。因此這一條西拉雅族人生活與工作的山路，便稱為「胭脂古道」。



圖 1-3-13 Kuva 望高樓



圖 1-3-14 百年胭脂古道

3. 二叔的菜園

口埤及九層嶺一帶部落位於丘陵地形，種植不易，部落族人俗稱的「二叔」利用自家平地種植，選種適宜當地環境生長的蔬菜，並且利用自然無毒種植方式，自產自銷。隨著時節的變化，種植不同種類的蔬果，也因為蔬菜新鮮、口感清甜，累積不少忠實顧客。



圖 1-3-15 二叔的菜園

4. 阿舅的埤塘

「阿舅的埤塘」位於舊部落扁擔崎境內，為過去佟姓人家所挖渠。過去山區種植作物灌溉不易，因此挖渠埤塘作為灌溉用途。隨著時代改變，現今佟姓族人已改行從事其他行業，而多數族人搬離舊部落，埤塘的存留成為部落的秘密基地。



圖 1-3-16 阿舅的埤塘

5. 綠谷西拉雅

「綠谷西拉雅」位於九層嶺山區，園區內的建築物皆由竹子搭建而成，包括竹仔厝、竹筏等。園區擁有西拉雅族文化血統的主人萬正雄長老致力於平埔族正名



圖 1-3-17 綠谷西拉雅

運動，設立一個西拉雅文化園區－綠谷西拉雅文化園區，保存早期平埔族生活的文化景觀，透過參訪讓遊客親身了解早期原住民生活的艱辛。園區內設置西拉雅文化工作室，其中收集古農具、編織竹樂器、竹童玩等與西拉雅文化（竹的文化）相關產品。除了西拉雅文化外，園區後方有生態步道，提供多類型遊憩使用；園區內亦備有餐飲，提供遊客舒適的遊憩體驗。

6. 太祖媽休閒農園

是新化地區平埔族傳統祀神的名稱，俗稱番仔佛，在日治時期稱為「番太祖」或 Arit。其特點是沒有具體的形象，而是一個到數個不等的瓶罇壺甕，一般稱這種獨特的信仰物為「祀壺」，戶外設置大多在沙丘、竹林、林投或樹林綠蔭底下，也有放置在田園裡的；屋內則在壁牆下，以數塊磚礦堆疊起一小平台當作祭壇，安置壺瓶當作神體祭拜。

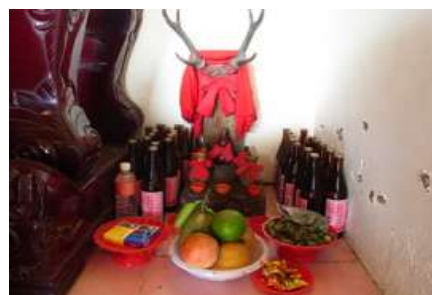


圖 1-3-18 太祖媽

7. 新化國家植物園

新化國家植物園位於新化鎮東南側，為一丘陵地帶，但最高山嶺之觀音山海拔亦僅 154 公尺，是政府編定之水源涵養保安林區，為鹽水溪支流虎源溪之發源地，嘉南農田水利會所屬虎頭埤之水源林。



圖 1-3-19 新化國家植物園

新化國家植物園是國立中興大學實驗林場，面積廣達 270 公頃，林區內有五、六十年的半原始林，以道路系統區分；則是南 168 號道路以北、南 173 號道路以東的低海拔淺山。

8. 礁坑子康家古厝群

礁坑子古厝群（位於虎頭埤後門 172 號道路分叉直行處），極為康家祖厝。礁坑康厝原住有三、四十戶，聚族而居的康氏氏族。房屋雖然土角建造，但古厝林立，頗為壯觀。或許是風水影響，此處曾培育數位秀才。

9. 大坑古厝白馬神廟

明朝永樂年間台灣沿海地區常有海盜出沒，當時百姓為躲避海盜紛紛舉家向內地遷移，最後選擇新化大坑尾地區定居，以種植竹子、竹筍為主要農作物。當時有一傳說，

一位婦女陳氏以養豬、竹子、竹筍維生，每晚睡前在家門前洗腳時，即看見前方豬圈出現很亮的白光有一匹白馬前來水缸旁喝水，就這樣約持續半年的時間，後來婦人的家人把水缸改為地下水井，說也奇怪，從此不見白馬前來喝水；婦人陳氏將白馬故事告訴後代，陳氏一直認為白馬為三藏法師去天竺取經坐騎白馬神，而白馬神乃是龍太子化身協助玄奘三藏法師天竺取經後而成正果，下凡到大坑尾鎮守庇護鄉民。其後代因此對白馬有極好的印象故事也一直在鄉間流傳著。



圖 1-3-20 大坑古厝白馬寺

(二) 古道

根據口訪及文獻資料，部落共有九條步道，其特色如下：

表 1-3-1 口埤及九層嶺一帶古道

古道名稱	遊程(來回)	主要特色	挑戰等級
百年胭脂古道	約 30-40min	● 夏季物種豐富，適合夜遊 ● 是過去通往口埤及九層嶺間的必經之路，充滿人文故事	★★
百年樟樹步道	約 20-30min	● 樟樹樹齡稱百年，主樹幹須三人才能合抱，周圍也有許多樟樹	★
獵人步道	約 90min	● 挑戰性高的步道，需完善溯溪裝備 ● 夏天因水流大，溯溪較吃力；冬天水流淺，但氣溫低 ● 溪中有許多螃蟹等生物	★★★★★
賞林步道	約 90min	● 與獵人步道同一路線，區別為獵人步道沿溪流走，賞林步道沿山林步行	★★★
綠森林*	約 30-40min	● 步道內有四、五百棵百年樟樹	★
野戰秘境橄欖山*	約 90min	● 占地 20 甲的橄欖山區 ● 國軍模擬共軍村的位置（包括：假墳、防空洞、秘密通道、房舍等）	★★
舊部落	約 90min	● 位於扁擔崎一帶，是過去在部落的生活空間，步道兩旁種植許多部落的經濟作物－竹子	★★★★
火燒崙步道	約 30min	● 每年春天（約 3 月）步道兩旁有許多鳥類，是賞鳥者的秘密基地	★★★★

古道名稱	遊程(來回)	主要特色	挑戰等級
黃日子步道	約 40-60min	● 黃日子俗稱無患子 ● 步道路程中會經過苦楝及黃日子，苦楝春夏之交開淡紫色的花	★★

*步道因疏於整理，目前步道內雜草叢生，現今無法步行。

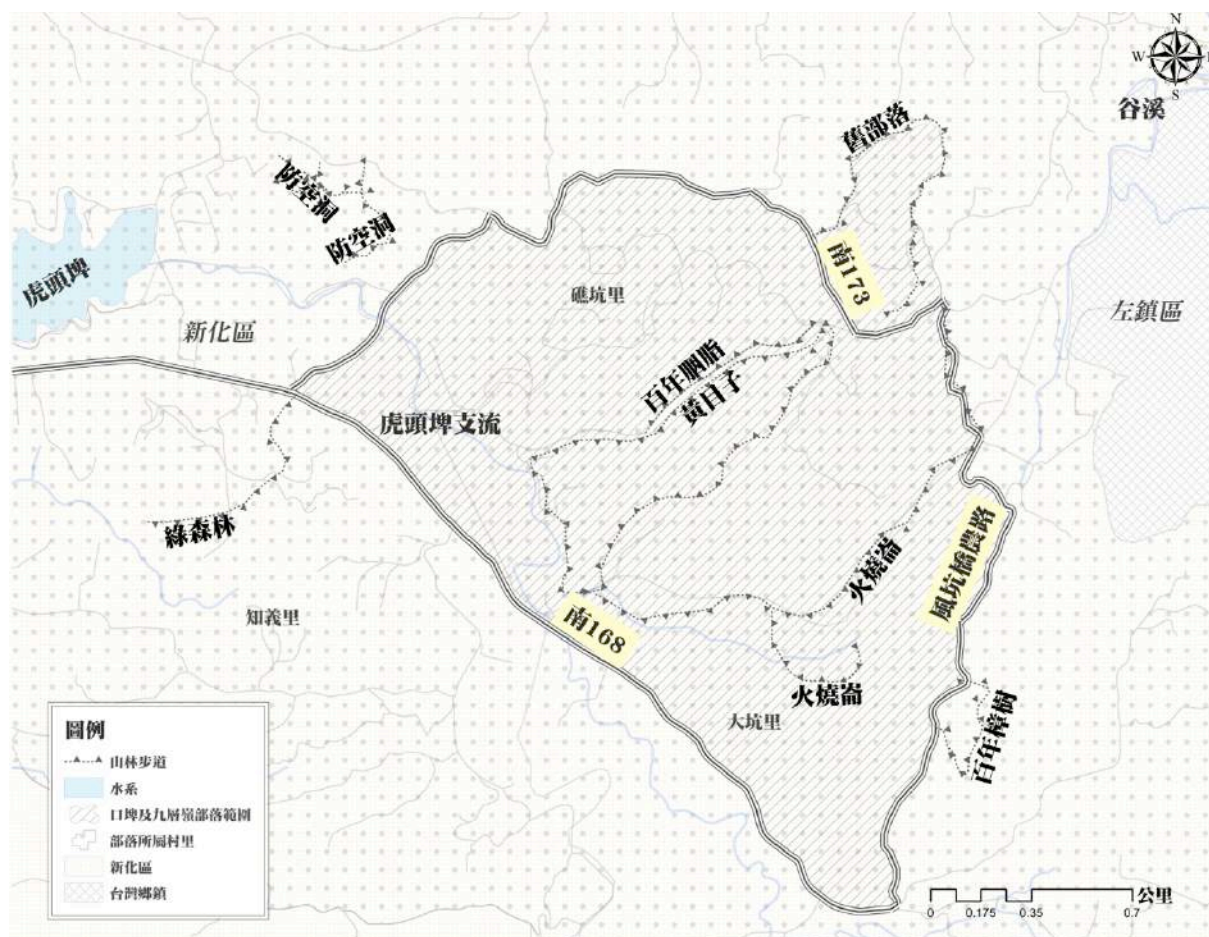


圖 1-3-21 古道路線圖

(三) 區外鄰近據點

1. 虎頭埤風景區

台灣第一水庫虎頭埤水庫建於清道光 26 年（西元 1846 年），因山勢形狀如虎頭聳峙而得名，沿岸最高處為 70 公尺（位於青年活動中心北側山頭），埤面水最深約 40 公尺，背山面水，風景秀麗。西元 1954 年由台南市文獻委員會選定「虎頭泛月」為「南瀛八大景」之一，亦曾創「台灣十二名勝」之一，有「小日月潭」之稱。



圖 1-3-22 虎頭埤風景區

2. 新化極限運動場

新化極限運動場占地 2.8 公頃，包括一座鳳梨形的極限運動館，攀岩牆及極限運動相關設施，並於 2002 年順利獲得台南縣府（今台南市）支持，解決土地問題，並於該年年底舉行上梁典禮。這座極限運動場以挑戰攀岩、直排輪、越野單車等極限運動為主。



圖 1-3-23 新化極限運動場

3. 新化老街

新化開發甚早，很早就形成街市，在日治時代又是新化郡九街庄之郡治中心，因此有見證地方繁榮的標誌—仿巴洛克式建築，並形成相連的街面。當年新化地區與府城台南往來頻繁，造就出蓬勃的商業買賣，中正路、中山路一帶，由於地處交通要道，人潮來往，興建了大批洋樓、街屋，形成繁榮的商店街。新化原有兩條老街，但在多年前道路拓寬時拆除中山路老街，目前僅剩中正路 45 戶，屋齡約 80 年之建築物群。



圖 1-3-24 新化老街

4. 左鎮二寮觀日

位於大坑休閒農場附近的左鎮二寮日出美景台南市新化鎮的新景點。觀賞二寮日出以春天時為佳，晴朗天氣於清晨未亮時，立高地眺望東方，中央山脈於晨光中浮現，太陽光芒也自山後躍出，壯闊氣勢震撼人心！台南市政府為服務觀日客，特地於二寮高地開闢 4 處觀景點平台－部落觀景點、觀日亭景點、獅頭觀景點與伏牛觀景點。



圖 1-3-25 左鎮二寮觀日

5. 大坑休閒農場

位於大坑尾的大坑休閒農場，以大坑為名，實際上大半座落於龍崎鄉內，然因位於大坑尾邊緣，且出入皆由新化，因而以大坑休閒農場稱之。原本在大坑山區養雞維生的農場主人，1991 年順著政府推動精緻農業轉型休閒農場。園區內擁有大自然豐富的資源、濃厚的人情味、樂活養生、時尚慢活與生態永續觀光新概念，農場大力提倡生態保育、休閒創新及研發農特產創意養生料理。



圖 1-3-26 大坑休閒農場

貳、吉貝耍部落

一、特殊產品

(一) 文創商品

擴大舉辦的 2010 夜祭，因應一年一度的特殊祭典，吉貝耍部落推出以部落傳說故事作為背景的「阿立母接炸彈」、「神蹟四姓井」的「神話花器」、手工竹杯、竹筆筒、吉貝耍紀念潮 T、頭巾、吉貝耍國小復名紀念書包等文創商品。



圖 1-3-27 花器

(二) 一番美食

2010 年吉貝耍部落邀請稻江管理學院餐旅學系呂哲維老師教導傳統美食研發，其中吉貝耍將部落原有的鄉間野味風味餐，進行口味的改良，端出的料理包含：蜂蛹蛋、山河肉、炒螺肉、虱目魚捲、涼拌野菜（涼拌過貓）、山海滋味（小捲基菜（台語））檳榔雞湯。



圖 1-3-28 西拉雅傳統料理

二、人物

(一) 尪姨

在西拉雅阿立祖信仰文化中，尪姨向來佔有舉足輕重的地位，他們是阿立祖信仰中的神職人員，主導著傳統夜祭的進行，又以神明代言人身份，扮演著溝通人與超自然力量的中介角色。從荷蘭文獻上的記錄，發現在西拉雅的傳統信仰裡，女性扮演非常重要的地位；除了女神外，他們的神職人員大多為女性，而且大部份的祭品，主要都是由女人奉獻而來。吉貝耍的神職人員尪姨和施加伴頭 (Siga-Buatau)，尪姨為女性靈媒；施加伴頭是男性靈媒，尪姨和施加伴頭需由阿立母親自挑選，無法經由學習而擔任，尪姨和施加伴頭經常為祭儀的帶領者。約十年前吉貝耍著名的尪姨李仁記便是十八歲時被阿立母挑選為尪姨，她已過世十多年，至今仍未能找到下一個吉貝耍的尪姨。



圖 1-3-29 已故尪姨李仁記

(二) 文史工作者－段洪坤老師

目前擔任吉貝耍文史工作室負責人的段洪坤老師，曾擔任國語日報記者，在 1997 年回到台南市吉貝耍西拉雅族部落定居，1998 年因為中研院民族學研究所博物館主任潘英海的一句話，讓段洪坤踏上了推行平埔文化的路途。在設立工作室之後，段洪坤從一開始在部落裡舉行文化活動凝聚族人共識，至今推動西拉雅文化運動有十年之久。

三、店家

雖然吉貝耍部落距離東山老街不遠，但部落仍有開立一般生活機能的店家，包含：

(一) 雜貨店

在吉貝耍部落內有兩間雜貨店，仍舊是老式的經營方式，賣的雜貨包羅萬象，尚包括金紙、檳榔、米酒，其中檳榔是可以計「口」賣的，以方便族人初一十五時三向之用，還有一些應景的材料，如農曆七月底賣綁粽子的粽綰、粽葉、炊好的粿等，八月十五賣自製的麻糬，九月初賣 du bi¹³，另兩間是賣檳榔為主一些飲料為輔。

(二) 醫療機構

部落內有兩間藥局，分別是柯先生的「醫生館」；李先生的「漢藥店」中藥店。醫生館是健保藥局，但據說在的賣的最好的藥品是電台廣告藥、較便宜的藥品，顧客多為老人家。

(三) 早餐店

部落內唯一餐飲店是 2001 年開立的早餐店，本店銷售最好的是「鹹的東西」，如魯肉飯、肉粽、碗粿、豆菜麵、豬血湯、肉羹湯等，因為做田人要吃這個才會飽；除了早餐店外，午餐必須去鄰近的仿仔林或柳營的小腳腿，晚餐則要到東山才有。

(四) 菜車等小販

部落距離最近的菜市場位於東山、新營，因此部落需要菜車供應。早上共有兩輛菜車、一輛賣魚、三輛賣豬肉；下午有賣南北雜貨、醬油、麵線、水餃等的車子；晚上會有賣黑輪、芭樂、茶葉蛋、楊桃冰等零食的小販。

¹³ 將糯米粉切成塊狀包在香蕉葉中蒸熟，也有做成圓形的，是農曆 9 月 4 日大公廨祭拜時不可或缺祭品

(五) 金紙鋪

部落雜貨店也賣金紙，但遇到大節日（如農曆七月二十九日普渡），雜貨店的金紙種類就不足，一般民眾會向「明雄金紙鋪」購買。因楊姓老闆身兼多職，平常金紙鋪視情況營業。

四、生活場域空間

本聚落的發展中心是由東河教會前的道路向外延伸，附近有多家雜貨店、藥局等，當地的生活機能還算完備。當地的信仰中心大公廨在村莊的外圍，而警察局和社區活動中心也隔著南 165 道路與吉貝耍聚落相望，而與當地居民息息相關的農會則在距離這車程約有十分鐘的街上。

五、協會組織

(一) 吉貝耍文史工作室

1998 年，吉貝耍在中央研究院潘英海教授的策劃指導下，首次對外舉辦了「走訪西拉雅-吉貝耍阿立母夜祭」的活動，且促成了組成文史工作團隊的念頭，並於 1999 年正式成立「平埔西拉雅文化-吉貝耍文史工作室」¹⁴。現今由段洪坤老師負責文史工作室相關事項。

(二) 吉貝耍青年會

吉貝耍青年會 Ti KabuaSua Ki Cassiuwang 於 2011 年夏天成立，部落 18 歲以上的西拉雅族人，Cassiuwang 意指未婚年輕人，人數約有 20 位，部落重要祭典例如夜祭、孝海祭等協助現場工作，包括部落導覽、餐飲分配，接待來賓等工作；部落青年會訂有組織章程，主要目標為促進文化傳承、培訓人才與培養志工服務精神，只要是吉貝耍國小畢業、或者居住、出生於吉貝耍的青年、或者直系尊屬為吉貝耍人，都可加入青年會。部落青年會也會邀請耆老傳授知識，且定期舉辦讀書會等活動。此外，寒暑假皆會以營隊方式集會型式辦理活動，藉由部落重要工作的參與，根植族群文化的認同，在文化傳承上扮演重要的角色。

¹⁴節錄自段洪坤西拉雅遺珠專刊草稿

(三) 吉貝耍少年會

甫於 2012 年成立，部落凡 18 歲以下且為吉貝耍國小畢業的西拉雅族人，皆可加入少年會，其主要任務為協助青年會之工作。

(四) 西拉雅族部落發展促進會

2009 年 12 月成立，透過與其他部落間橫向串聯的合作組織，建立西拉雅文化觀光旅遊資源的平台。規劃以部落為主體的西拉雅文化在地導覽志工培訓、西拉雅部落傳統美食研發班等，藉以帶動西拉雅部落觀光旅遊，活絡部落文化經濟。

(五) 吉貝耍大公廨管理委員會

中華民國文化部文化資產局中的無形資產保存人才庫中，2008 年特將吉貝耍大公廨管理委員會列入，強調其擁有的技能為「東山吉貝耍夜祭」：顯現吉貝耍夜祭此等無形文化資產的重要。吉貝耍部落一年之中若向阿立母（西拉雅神明）祈求，且願望實現則必須拜豬還願達謝祖靈。因此每年吉貝耍大公廨管理委員會籌辦全國矚目的「阿立母夜祭與孝海」文化活動，藉由傳統儀式祭拜祖先與神明，維繫人與祖先、人、土地的情感。

六、產業特性

本區主要的產業為農業，本區係屬農業地，除小部份經營工商業外，居民全賴以農為生。主要作物有水稻、其他還有火龍果、番茄、絲瓜、芒果、洋香瓜等。吉貝耍位於熱帶氣候，主要作為水稻有兩穫，但是稻米要有夠大的耕種面積，才會有獲利。近年來栽種面積逐年減少，除了種植人口老化，另一個理由是雖然有部分青壯年願意耕作卻面臨無足夠田地可耕作。這是由於多數老農只負責稻田灌溉水源，其餘農作事務請人管理，包括插秧、施肥、除草等工作，也就是他們寧願花工資請人，坐收微薄收入，一分地約四千至五千元的



圖 1-3-30 產業以農業為主

收入，也不願意將田地出租給願意耕種的人。根據當地人的說法，他們會種植一些採收期較長的作物，例如番茄或者辣椒，以地養地的方式來應付農事所需要的肥料、設備等資材；如果真的不行才會更當地的農會貸款，直到下次收成後，再將收入還給農會。而這裡的經濟作物都是要賣到台北的行口，如果耕種面積不夠大的話，其實獲利不高。

此外，部落也有一些外快機會，包括：剝蓮子（七月）、剝龍眼乾、家庭式冲天炮加工廠、架設電話線、第四台電纜線、高速公路種樹等臨時工作。

七、旅遊資源

近年部落開始思考於推動深度的部落文化觀光旅遊，包括開發文創商品;培植在地導覽人才;並研製部落風味餐，希望來訪者能體驗到吉貝耍部落的西拉雅文化。以下由吉貝耍部落為中心，檢視具有在地特色的地方：



圖 1-3-31 吉貝耍部落旅遊資源

(一) 區內據點

1. 段氏古厝

段氏古厝建於日治昭和五年（1930 年），是吉貝耍最有歷史、最具氣派的閩南式古厝。建造古厝主人為段爾家八房的大房子孫段蒼先生，建材全由大陸福州船運至月津港（今鹽水），再由十輛牛車每日將建材運抵吉貝耍，並聘請十位師承福州老師父手藝之工匠及麻豆水龍師負責建造、彩繪，由於聘請師父及工人眾多，只費時一百天就完成建築主體，但建造費高達當時 33 甲土地現值金額。古厝培養出許多優秀人才，後代子孫有擔任司法官、會計師、醫生、民意代表、校長、老師等，可說是書香門第。



圖 1-3-32 段氏古厝

2. 洗衣棚

嘉南大圳小給的灌溉水渠，是平時婦女洗衣，孩童戲水場所。2006 年吉貝耍文史工作室寫計劃向文建會申請設造經費，打造此一位婦女遮雨避陽的洗衣棚。棚頂設計採水的波浪及女性的柔為意象，並意含西拉雅人祭祀與「水」的密不可分；鋁合金材質的「仿竹」建材是以西拉雅傳統綠竹建築做變化，打造出獨一無二的吉貝耍社區社交空間，此處也是夏天吉貝耍孩童戲水的好去處。



圖 1-3-33 洗衣棚

3. 四姓井

段姓、賴姓、楊姓、潘姓四戶共同出資開鑿水井，起初一直挖不到水源，於是眾人請來阿立母的部下「尪姨」李仁記來幫忙，在阿立母降乩下「踏地」指示，竟在現址很淺的地層就挖到水脈。不過現在因為有自來水供應以及四姓井裡面的水已減少，四姓井的水沒在使用。



圖 1-3-34 四姓井

4. 鐵桶橋

為嘉南大圳北幹線跨越龜重溪的運水鐵橋，建於民國 19 年，由日籍工程師「八田與一」設計，全為灰藍鋼構的鐵橋，全長約 150 公尺。不過目前卻面臨年久失修，大部分都已生鏽。



圖 1-3-35 鐵桶橋

5. 故事牆

吉貝耍部落充滿著許多神奇的信仰故事及傳說，2006 年吉貝耍文史工作室向信義房屋提出「西拉雅故事村」計畫申請經費營造趣味十足的故事牆施作。先由部落耆老講述相關故事給學童們聽，然後孩子們再以豐富想像力將故事圖像畫，變成一幅幅的精采陶版畫，除了美化環境外最大的用意是要將文化傳承給下一代，讓下一代更愛自己的故鄉，日後也會回到故鄉看看自己的創作，無形間聯繫了孩子與故鄉的情感。如：阿立母捧炸彈、踢石頭找海祖廟、開鬼門、七神船破遇難或飛番程天與的故事等，都是相當膾炙人口的傳說，透過陶版及文字將可代代傳頌不絕。



圖 1-3-36 故事牆

6. 公廨

公廨（界）為漢語，意為「公家辦公處所」，因清領時期派「通事」一官進駐於此，故稱。西拉雅語「庫瓦 Kuwa 或 Kuva」是祭祀祖靈之地，即現今稱之公廨。荷據時期公廨具有「青年會所」、「議事場所」及「信仰場所」功能，清領時又具有「辦公處所」、「傳送公文驛站」之功能，現僅剩信仰處所之功能。吉貝耍大公廨原為茅屋竹壁建築，後改為水泥瓦、木條磚壁，1982 年改建為現狀。除了大公廨外，吉貝耍另有五座磚造瓦頂的角頭公廨，分別位於村中四個方位角落，小公廨負責守護各角落的村民，非漢文化信仰中的「五營」概念，是具有家族傳承的文化意義及鎮守南吉貝耍南北處陰陽交界處作用。



圖 1-3-37 北公廨

7. 東河宮

根據 1994 年，段重仁的《東河宮沿革誌》記載：「清光緒年間，有一名養鴨農夫，自白和枋子林廣安宮，奉清水祖師香火，來本地飼鴨，六畜興旺，師祖顯化神示……」。由資料中可以得知東河宮的起源顯然來自於漢人來此地養鴨畜牧，才將信仰帶進聚落，日後宮廟也成為漢人信仰中心。



圖 1-3-38 東河宮

(二) 區外鄰近據點

1. 土窯巷

距離吉貝耍部落約 10 分鐘車程的土窯巷，南溪里二重溪是優質龍眼的盛產地，舉目村內各角落均密佈龍眼林，為方便龍眼加工，農民多依地形就近在果園旁興建土窯，里內目前約有 160 多座傳統土窯，年代最久的有 8、90 年歷史，許多土窯保存良好，迄今仍在使用，村內一處 500 公尺左右的農路兩旁，全都是大大小小的土窯，有高有低，被居民戲稱為「土窯巷」。每到龍眼產季，處處可見炊煙裊裊，經過不斷加熱的龍眼乾，飄散出陣陣甜香，造就東山區另一種產業風情。



圖 1-3-39 土窯巷

2. 東山街

東山街上非常熱鬧，街上的農會為吉貝耍聚落最近的金融機構，街上有各種商店，以及市場，從吉貝耍聚落到街上車程約十分鐘左右，另外全省聞名的東山鴨頭就起源於這條街道。



圖 1-3-40 東山街

3. 尖山埤水庫（江南渡假村）

尖山埤水庫原是台糖的工業蓄水庫，水源來自龜重溪，最高蓄水量可達 300 萬立方公尺，因尖山埤水庫不用於灌溉，台糖為更有效的利用水庫，現在將水庫重建為一觀光遊樂區。園區內設有原木屋、小木屋、套房和會議廳等觀光設施，遊客可住宿於此，賞花、賞鳥，散步於林間，享受芬多精森林浴，大壩美景、清新空氣，湖光山色，尖山埤真是美麗！取自浩渺的湖景，尖山埤水庫靜謐秀麗的山水景緻，直可媲美「福爾摩沙的小江南」，因名為江南渡假村。



圖 1-3-41 尖山埤水庫

第四節 需求面分析

壹、國際原住民文化觀光發展趨勢

聯合國教科文組織將「包括景觀、視覺之文化環境和表演藝術和其他特殊地區生活型態、價值傳統、事件活動和其他具創造和文化交流的過程的一種旅遊活動」。稱之為文化觀光；而原住民觀光則係指以「原住民」本身、文化及自然資源作為一種文化觀光的活動型態。聯合國於 1993 年訂定為「國際原住民年（International Year for Indigenous People）」，並決議將 1994 年至 2004 年設定為世界原住民國際十年，而每年的 8/9 日則訂為世界原住民族國際日，其主題為「原住民族－行動夥伴關係」，此課題一出全球原住民文化運動風潮正式展開，而第一個世界原住民國際十年開始之際，即興起遊客前往「偏遠」、「新奇」與「異樣風情」的原住民地區旅遊（紀駿傑，1998）。在各國觀光發展政策之中，「文化觀光」一直被視為能夠促進地域特色增長，並增進國際交流管道之一，因此各國間莫不競相以發展或促進文化觀光來彰顯國與國間的特色。世界許多國家都擁有該區域上的原住民，而因美國好萊塢電影影響，在國際間最有名的原住民要數當前美國的印第安人及澳洲原住民。

2004 年聯合國大會宣布 2005 年起將進入第二個世界原住民族國際十年（2005 – 2015），將原住民族文化運動推向另外一個層次，而原住民觀光也變得越來越受注視。此時也搭上一個國際間興起的影響力排名－建立「國家品牌」，很多國家為了提升國家形象、促進商品銷售、吸引觀光客與鼓勵外國直接投資，不惜運用各種行銷策略與技巧，企圖達成塑造國家品牌的目的。

2006 年，澳洲政府在旅遊局之下成立原住民觀光諮詢委員會，不僅以國家品牌政策為主，更是將原住民文化結合觀光產業，增進澳洲旅遊的多樣性也藉此增加原住民族的工作機會，成立以來，陸續整合相關資源，推出超過 300 項的體驗活動及相關產品，從藝術類的音樂、美術與生物類的動植物到貼近生活化的傳統智識及文化保存，其做法為不物化原住民，鼓勵實質交流，發揚多元特色，打造種族和諧之城，致力將澳洲國家品牌的原始文化項目評比提升至前十名之內，成功的扭轉澳洲早期白澳政策下，長久背負的種族歧視的負面印象。

在亞洲國家，日本北海道的愛奴人 (Ainu) 或稱阿伊努人，被譽做日本最早的原住民。日本政府從十九世紀初明治時期起，對愛奴族採取「同化政策」，禁止愛奴族講愛奴語。愛奴人祖先們原本過著自給自足的漁獵生活，擁有自己的語言、音樂和傳統文化，日本政府實施北海道開拓計畫，掠奪愛奴族的土地，強制要求愛奴人成為日本國民，直到近年才開始著手保障愛奴人的權利，協助愛奴人振興民族文化。2008 年北海道八大工業國高峰會，日本國會議員一致通過愛奴原住民族決議案，認定愛奴族為原住民族。政府北海道設立日本愛奴族民族博物館、札幌的愛奴文化交流中心對於愛奴人在文化保存及觀光發展與推廣上發揮了非常大的加乘效果，也讓世人對於日本國家品牌改觀。

綜觀以上案例，原住民觀光的發展有兩大主要導向，為國家政策導向及原住民族文化自覺自主，除了公部門的資源導入之外，原住民族自身的文化自覺也蔚為主要助力，而原住民文化做為觀光吸引力之外，作為商品主體來看，文化結合觀光勢必為原住民觀光的核​​心價值商品。

貳、國內旅遊市場分析

一、台灣國內旅遊市場

(一) 台灣整體國內旅遊市場分析

依據民國 100 國人旅遊狀況調查報告指出國人於國內旅遊的趨勢¹⁵，藉以預測未來民眾之旅遊需求。以下簡述旅遊狀況：

1. 九成民眾曾在國內旅遊，較 99 年增加 1.5%，據本調查結果顯示，100 年 12 歲以上的國民全年至少曾從事一次國內旅遊者佔 95.4%，較上年增加 1.5%。
2. 國人國內旅遊次數計達一億五七二百萬人次以上，較上年成長 22.9%；全年平均每國人國內旅遊次數為 7.42 次（高於 99 年的 6.08 次）
3. 民眾利用週末假期從事國內旅遊者減少：100 年國人以利用週末、星期日從事國內旅遊者（占 59.5%）雖然為最多，但較上年度減少 0.6%；利用平常日者（30.3%）次之，而民眾出遊大多以「觀光休憩度假」（占 82.5%）為主要目的。
4. 民眾以從事近程旅遊者居多，當日來回者占 70%：100 年國內旅遊，約有 64% 旅次是在居住地區內從事旅遊活動（與 99 年的 63% 無顯著差異），其中以北部地區民眾有 67.3% 旅次為境內旅遊者最高，南部地區境內旅遊占 62.2% 次之；民眾在國內當日來回者（占 69.7%）居多，平均每次旅遊天數為 1.50 天。
5. 「自然賞景活動」仍然為民眾從事旅遊中最喜歡的活動：官方調查顯示，民眾選擇旅遊地區之主要考慮因素為「觀賞海岸地質景觀、濕地生態、田園風光、溪流瀑布等」（16.5%），其次為「森林步道健行、登山、露營」（12.9%）及「品嚐當地特產、特色小吃、夜市小吃」（12.8%），再依序有「觀賞植物」（7.5%）、「宗教活動」（5.2%）。值得討論的是本規劃區內具備的觀光資源「文化體驗活動¹⁶」中的農村生活體驗（0.4%）、原住民文化體驗（0.2%）佔比不高。
6. 九成八民眾對國內旅遊地點的整體觀感表示滿意；據官方調查顯示，民眾對旅遊地點之各項滿意度中以「天然資源維護與自然景觀」（97%）、「旅遊安全性」（96%）為最高，其次是「工作人員的服務態度、專業或效率」（94%）、「環境管理與維護」（93%）等項目；「停車場設施」（15.3%）、「門票收費」（14.1%）、「盥洗室的清潔與便利」

¹⁵ 資料來源：中華民國交通部觀光局行政資訊系統

¹⁶ 文化體驗活動前三名活動包括：宗教活動(1)、參觀藝文展覽(2)、觀賞文化古蹟(3)

(12.8%) 為民眾表達不滿意的前三名。

表 1-4-1 國人國內旅遊重要指標統計表

項目	100年	99年	100年與99年比較
國人國內旅遊比例	95.4%	93.9%	增加1.5個百分點
平均每人旅遊次數	7.42次	6.08次	增加1.34次
國人國內旅遊總旅次	152,268,000旅次	123,937,000旅次	成長22.9%
平均停留天數	1.50天	1.49天	增加0.01天
假日旅遊比例	69.7%	71.9%	減少2.2個百分點
旅遊整體滿意度	98.1%	98.0%	持平
每人每日旅遊平均費用	新臺幣 1,359 元 (美金46.10元)	新台幣 1,289 元 (美金40.80元)	新臺幣：成長 5.4% (美金：成長13.0%)
每人每次旅遊平均費用	新臺幣 2,038 元 (美金69.14元)	新台幣 1,921 元 (美金60.81元)	新臺幣：成長 6.1% (美金：成長13.7%)
國人國內旅遊總費用	新臺幣 3,103 億元 (美金105.27億元)	新台幣 2,381 億元 (美金75.37億元)	新臺幣：成長 30.3% (美金：成長39.7%)

註：1.「持平」表示在 5%顯著水準下，經 t 檢定後無顯著差異

2.本調查對象為年滿 12 歲以上國民

表 1-4-2 顯示為各地區民眾前往的旅遊地區之比例，由此得知，民眾之主要旅遊地點為所住之區域範圍，又因調查顯示民眾主要旅遊時間為週休假日，假期並非長假，因此遊客前往其他地區之人數比例較少。

表 1-4-2 民國 100 年民眾前往旅遊地區之比例

單位：列%

居住地 \ 旅遊地	北部地區	中部地區	南部地區	東部地區	金馬地區
北部地區	67.3	20.2	11.7	4.1	0.4
中部地區	22.4	58.7	19.0	2.6	0.1
南部地區	14.1	22.7	62.2	4.8	0.2
東部地區	27.7	14.9	20.2	45.3	0.5
金馬地區	31.1	17.6	12.1	2.9	47.4
全 臺	43.2	29.6	25.8	4.7	0.5

註：1. 民眾前往的旅遊地區可複選

■ 在居住地區區內旅遊比例 (64%) = 各居住地區在區內旅遊的樣本旅次 ÷ 居住該區總樣本旅次

(二) 區內遊客人數初估

由於遊客量的初估受到總人口數、從事觀光旅遊活動之比、從事觀光旅遊活動之平均次數、到本風景特定區旅遊人次佔全台各地區旅遊人次之比例等多變數影響，而這些變數又受社會經濟變動、相關重大建設之影響而改變，再加上本風景區的範圍並非是完整的鄉、鎮、市等行政範圍，故文獻資料中亦無法得知確切進入本規劃範圍的遊客數。

根據 2006 年「西拉雅國家風景區觀光綜合發展計畫」報告書推估西拉雅國家風景區五大遊憩系統遊客初估值如表(本計畫區隸屬於虎頭埤系統(口埤及九層嶺一帶部落)及關子嶺系統(吉貝耍部落))

表 1-4-3 本計畫區(遊憩系統)觀光遊客初估值

年度	虎頭埤系統 (口埤及九層嶺一帶部落)	關子嶺系統 (吉貝耍部落)
2013	1,097,611	651,388
2014	1,126,247	668,382
2015	1,154,484	685,140
2016	1,181,091	700,930
2017	1,209,484	717,780
2018	1,237,382	734,336
2019	1,265,282	750,894
2020	1,293,274	767,506

資料來源：西拉雅國家風景區觀光綜合發展計畫

依歷年國民旅遊狀況調查，國民從事遊憩活動的旅次已逐漸由假日分散至平常日，但二者之差距仍大，故假日遊客量仍為進行遊憩區規劃設計時之重要參考數值。考量國內旅遊市場成熟發展，在鼓勵休閒旅遊及縮小假日及平日遊客差距的前提，假設 2013 年假日遊客量比例為 70% 及平日遊客比例為 30%¹⁷。有關未來本計畫區內假日及平日遊客量分配如下：

1. 假日遊客量

¹⁷ 參考雲嘉南國家風景區綜合發展計畫之遊客人次推估

假日遊客量 = (總遊客人數 x 假日遊客百分比) ÷ 110 (假設一年假日數)

2013 年之假日遊客量 = (3,016,243 x 70%) ÷ 110 = 19,194 (人/日)

2. 平日遊客量

平日遊客量 = (總遊客人數 x 平日遊客百分比) ÷ 255 (假設一年假日數)

2013 年之假日遊客量 = (3,016,243 x 30%) ÷ 255 = 3,549 (人/日)

表 1-4-4 本計畫區 (遊憩系統) 假日/平日遊客 (人/日)

推估 2013 年平/假日遊客	虎頭埤系統 (口埤及九層嶺一帶部落)	關子嶺系統 (吉貝要部落)
假日遊客	5,025	4,444
平日遊客	929	821

二、台灣原住民觀光發展趨勢

世界原住民族群之中，南島語族分布較為廣闊且語系也較多元，台灣為原住民族語系密度最高的國家，1970 年後在全球興起的「異族(ethnic)」觀光的風潮延續至世界各地，包括台灣；這番「原住民觀光」的潮流在南投地區、台北烏來尤其明顯，如日月潭地區的九族文化村。而台灣交通部觀光局近年在文化觀光推展上不遺餘力，非但強化文化資產的維護與管理，並藉由資產使用和新經濟型態的發展，為在地社區或部落共營永續力的創造。加上政府自 1999 年開始實施周休二日，帶動國內旅遊的風潮，國人國民旅遊人數增加，對國內觀光產業是一項重要的政策改變，「部落觀光」逐漸成為原住民觀光的新興典範。

政府部門大量運用公共政策將原住民部落的各項自然與文化資源轉化為觀光資本，台灣各個縣市除設有原住民行政課外，轄區內住有原住民族的縣市，自民國 86 年起紛紛推動成立縣市單位的原住民族事務委員會(以下簡稱原民會)、原住民族行政局、原住民族行政處、原住民事務所等單位。原住民族主要一級主管機關為行政院原住民族委員會，而共 13 個縣市設置原住民族相關單位，負責辦理縣市轄區內有關教育文化、經濟建設、社會福利等業務，保障原住民權益及處理族群關係之相關事項，並促進原住民族之經濟、教育、文化、福利及公民權益等事項，而原住民部落的「觀光產業」亦是各單位的促進原住民經濟及文化的部分核心，例：行政院原民會主辦的「101 年度原住民族部落活力計畫」為輔導部落辦理社區總體營造工作，鼓勵部落以部落會議共識及議決為

前提，依照自身條件與自我定位從建置及培育部落自治組織、回復部落傳統文化記憶、發展部落經濟產業與照護、營造部落民族生活環境、利用部落閒置土地，辦理公田共耕、強化部落家庭治理，營造讀書環境、部落營造員等面向研提部落自覺發展之計畫，以收部落自給自足與自主經營之效，建構整體營造的基礎。而縣市主管機關也以「原住民(族)部落大學」落實建構部落永續生存的產業環境，本質上，從日治政府同化取向的理番政策，到光復初期一元化取向的山地行政，到現今已進入強化部落自主的多元文化政策導向。

表 1-4-5 各縣市原住民相關一級主管機關

機關名稱	成立時間	現任主委
行政院原住民族委員會	85 年 12 月	孫大川
臺北市政府原住民族事務委員會	85 年 03 月	楊馨怡
臺中市政府原住民事務委員會	99 年 12 月	吉娃思巴萬 Ciwas Pawan
高雄市政府原住民事務委員會	86 年 7 月	范織欽
台南市政府原住民事務委員會	99 年 12 月	馬躍·比吼 Mayaw·Biho
臺南市西拉雅原住民事務推動會	100 年 3 月	
新北市政府原住民族行政局	89 年 7 月	陳碧霞
桃園縣政府原住民族行政局	89 年 11 月	林誠榮
宜蘭縣原住民事務所	97 年 1 月	廖朝明
苗栗縣政府原住民族行政處	95 年 5 月	廖福德
南投縣政府原住民族行政局	89 年 7 月	簡青松
屏東縣政府原住民族處	89 年 3 月	曾智勇
花蓮縣政府原住民族行政處	待確認	林國柱
台東縣政府原住民族行政處	89 年 1 月	吳鄭善明
新竹縣政府原住民族行政處	待確認	范萬炎

參、遊客資訊及現階段觀光發展

一、口埤及九層嶺一帶部落

口埤教會因從事部落社區關懷工作做出口碑，紛紛吸引許多宗教團體前來取經，口埤教會近年來接待許多參與宣教團體；因緣際會下，2013 年 1 月 18 日至 2013 年 1 月 19 日，恰巧有一台北團隊向口埤教會李孝忠牧師報名參加宣教之旅，由台灣神學院呂老師帶領 7 位學生前來拜訪，李牧師提出這個機會，讓部落嘗試性規畫此次活動遊程，兩次的部落會議及兩次的輔導會議中，部落族人從行程安排、餐飲服務、接待家庭至接待工作的共同協調與討論，完成這項活動。

表 1-4-6 宣教之旅活動流程

日期	時間	內容	部落夥伴
1 月 18 日（五）	11:30~12:00	前往部落	蕭棋全長老
	12:00~14:00	● 午餐 ● 與接待家庭代表相見歡 ● Check in	佟雅音長老娘
	14:00~18:00	● 部落簡報(40 分鐘) ● 訪視獨居老人 ● 部落菜園-採菜體驗與訂購 ● 舊部落巡禮	部落菜園－羅路賞執事 部落導覽－佟炎聰長老
	18:00~19:30	晚餐－在地風味餐	佟雅音長老娘
	19:30~20:00	百年胭脂古道夜遊	佟炎聰長老
	19:30~22:00	宣教講座及討論分享	李孝忠牧師
	22:30~	晚禱就寢	各接待家庭
1 月 19 日（六）	07:00~08:00	早餐	羅文能執事
	08:00~09:00	竹藝品彩繪 DIY	西拉雅山城合作社
	09:00~12:00	● 認識西拉雅文化 ● 認識西拉雅文化協會 ● 與萬正雄長老對話	綠谷西拉雅
	12:00~14:00	午餐－在地風味餐	綠谷西拉雅
	14:00~15:00	宗教對話	李孝忠牧師
	15:00~16:00	● 座談：分享、雙向對話 ● 合作社產品展售	李孝忠牧師
	16:00~16:30	前往高鐵台南站	蕭棋全長老
	16:30~	平安賦歸	

表 1-4-7 餐飲服務

餐飲	
Day1 中餐（大鍋菜） 	Day1 晚餐（在地風味餐） 
Day2 早餐 	Day2 中餐（在地風味料理） 

表 1-4-8 接待家庭

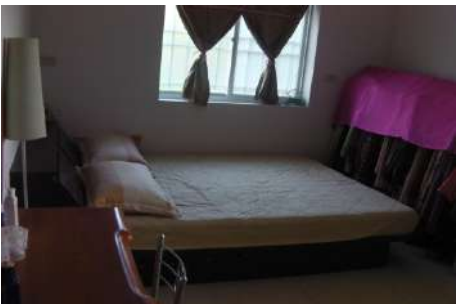
接待家庭	
	
	
	
	

表 1-4-9 遊客意見回饋

現況
部落人文、自然資源豐富，適合觀光發展。
兩天一夜行程充實，建議可更進一步規劃三天兩夜行程。
感受到部落族人的熱情，與本次行程的客製化，活動過程愉悅且備受尊重，活動後備感窩心，感受到部落接待人員的用心。
部落適合推動深度之旅；建議部落依遊客人數、遊客類型規劃適合的行程；並依循不同的季節推出推薦的行程，讓遊客更了解部落文化生態。
建議改善
部落入口意象不明確，建議加強部落意象，例如設計 LOGO 或是視覺上的強化。
（舊部落）步道部分路段崩塌，建議以自然工法，使用當地素材竹子加強擋土牆或建置柵欄，加強安全
建議建置生態解說牌。傳統部落習慣以台語稱呼，但外地遊客不熟悉當地語言，建議建置解說牌讓遊客了解其解說內容。
建議導覽手冊加入風味餐照片、菜單；部落代表性植物；路線圖；部落長老口述歷史等資料。
建議餐飲份量適量，避免過度浪費。
建議部落設計規劃特色風味餐，菜單內容可包含：蔴仔雞、橄欖雞、橄欖酒、螺肉、季節性蔬菜、水果。

小結：

缺乏部落整體意象與入口意象是大多遊客給予部落的第一個建議，部落須重新檢討該如何凸顯其特色，找出代表西拉雅文化與在獨特性，建置部落意象。其次，部落有豐富的人文、自然觀光資源，部落需要學習如何運用這些素材，安排具有吸引力的遊程，並搭配 DIY 活動增加導覽解說過程的樂趣。另外，觀光遊程客製化的重要性，依照遊客人數、屬性推出季節性客製化的行程，是未來觀光發展需思考的地方。本計畫以現今部落觀光發展潛力與限制，設計培力課程，強化部落觀光發展能力。

二、吉貝耍部落

夜祭、孝海祭是吉貝耍一年一度重要祭典，除了部落海外遊子返鄉參加祭典外，同時也吸引來自全台各地的文史工作者、教育團體等遊客。近年來吉貝耍夜祭更全力爭取「國定民俗活動」，2012 年的夜祭沒有漢化的酬神謝戲與攤販，搭配原民舞樂晚會，呈現原汁原味的吉貝耍夜祭。

東河里吳火生里長指出，今年夜祭未逢假日，參觀人潮明顯較少，因此有居民建議研擬將夜祭移至農曆九月初五當週假日舉辦，除提高族人返鄉意願，也吸引遊客深入體驗吉貝耍西拉雅文化之美；然而這樣的建議有違傳統夜祭及孝海祭固定祭拜時間，更動傳統祭典，部落居民是否接受，抑或是遊客是否贊同，值得探討。

表 1-4-10 2012 吉貝耍夜祭活動時間及流程表

日期	時間	活動項目	活動說明
10/18 (四)	15:30~17:30	部落導覽	團體預約導覽
	19:00	原民舞樂晚會開幕	長官致詞
	19:20~22:30	原民舞樂晚會表演	1. 學童牽曲 2. 吉貝耍國小傳說舞蹈 3. 原住民樂舞表演
	22:30	夜祭開幕	1. 拜豬準備 2. 長官致詞
	23:00~03:00	夜祭	1. 拜豬還願 2. 文化體驗 DIY (現場報名) 3. 牽曲敬神
10/19 (五)	13:30	孝海祭	1. 擔飯菜祭神靈 2. 請神靈看海戲 3. 牽曲敬神
	15:30	部落導覽	現場報名參加
10/18-10/19	✧ 吉貝耍圖文展 ✧ 吉貝耍文創商品展售		

表 1-4-11 吉貝耍夜祭活動－部落導覽解說

(散客) 導覽解說	(團客) 導覽解說
	
	
單車部落導覽	
	

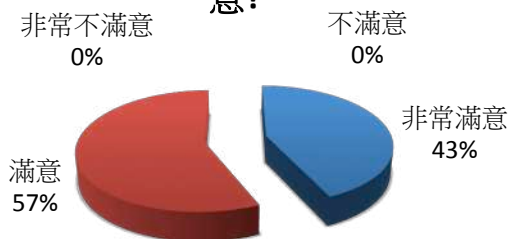
102 年的吉貝耍部落同時也承接了行政院原住民族委員會的平埔聚落活力計畫，在計畫要求之下，同樣執行這個計畫另外 9 個部落共同到吉貝耍部落進行為期一天的交流觀摩活動，因此本計畫協助吉貝耍部落規劃出一日遊的行程如下：

表 1-4-12 102 年度平埔族群聚落活力計畫活動時間及流程表

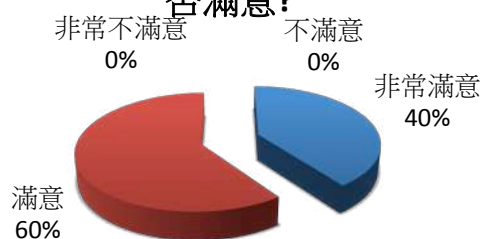
時間	活動名稱	活動內容	地點
09:30~10:00	報到	報到	活動中心
10:00~10:30	部落簡介	認識吉貝耍	活動中心
10:30~12:00	部落巡禮	參觀吉貝耍環境、部落故事	吉貝耍部落各景點
12:00~13:30	午餐+休息	享用西拉雅伴工菜	部落學堂
13:30~14:30	拓印 DIY	吉貝耍印象 拓印 DIY	部落學堂
14:30~16:00	農事體驗	摘採檸檬、製作檸檬醋	部落學堂、檸檬園
16:00~17:00	綜合座談	意見交流	部落學堂

8 月 26 日為吉貝耍部落舉辦觀摩交流活動的時間，全台自苗栗到高雄共有 66 位伙伴參加，在完成了一天的活動之後，除了因天氣過於炎熱讓參與者略覺不適之外，大體而言都獲得相當不錯的評價。

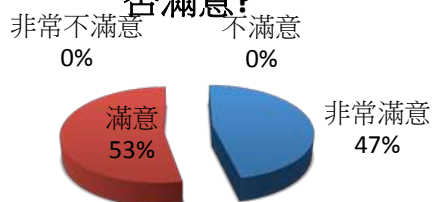
一、對於此次觀摩的活動安排是否滿意?



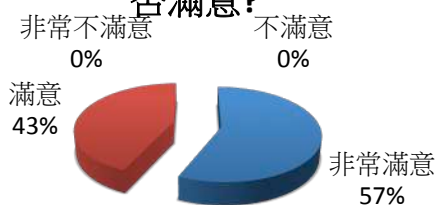
二、對於此次觀摩活動的活動內容是否滿意?



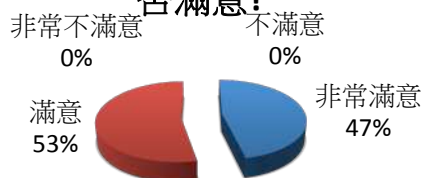
三、對於此次觀摩活動的地點安排是否滿意?



四、對於此次觀摩活動的餐食安排是否滿意?



五、對於此次交流會議的整體安排是否滿意?



第五節 觀光發展潛力與限制

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、據點遊憩機會序列 (ROS)

遊憩機會序列為評估遊憩資源類型之方式，是將遊憩資源依其都市化－原始化的程度分為六類：原始區、無機動車行駛之半原始區、有機動車行駛之半原始區、有道路在內之自然區、鄉村區與都市區。透過資源或活動在遊憩機會序列上的尺度，能夠了解哪些活動之間可能具有較高的替代性，尋找遊憩區中的互補效果，進而找出對遊憩區發展有利的資源或活動組合。

口埤及九層嶺一帶部落據點介於鄉村區、有自然道路在內之自然區與無機動車行駛之半原始區內比例最大，為最主要的遊憩資源型態。

表 1-5-1 口埤及九層嶺一帶部落景點遊憩機會序列分析表

觀光據點	原始區	半原始區 無機動車行駛之	半原始區 有機動車行駛之	有道路在內之自然區	鄉村區	都市區
區內西拉雅文化據點						
口埤教會 (Vurel月光舞台、Kuva望高樓)					◆	
二叔的菜園		◆	◆			
阿舅的埤塘						
綠谷西拉雅		◆	◆			
太祖媽休閒農園				◆	◆	
區內非西拉雅文化據點						
新化國家植物園	◆	◆	◆			
礁坑子康家古厝群				◆	◆	
大坑古厝白馬神廟					◆	

二、據點發展限制與潛力

綜合以上對口埤及九層嶺一帶觀光遊憩資源調查與了解，可知部落觀光遊憩之人文資源吸引力在於西拉雅文化與產業特色上，自然特色則為步道、動植物等，雖然目前部落觀光遊憩設施缺乏，但未來結合新化國家植物園、新化農業改良場、西拉雅國家風景區管理處等單位所提供資源，對當地觀光發展、自然景觀改善及農業發展技術有所幫助。

將前述各景點依照資源面（自然景觀、人文景觀、動植物資源）及設施面（可及性、公共設施、經濟狀況）現況調查結果整理如下表 1-5-2、表 1-5-3，並探討其發展限制問題與潛力。

表 1-5-2 口埤及九層嶺一帶部落人文觀光資源發展限制與潛力表

地點	位置	現況	交通可及性	公共設施	人文景觀	自然景觀	動植物資源	經營管理狀況	部落支持與人力支援
口埤教會 (Vurel 月光舞台、Kuva 望高樓)	口埤	對外開放，是部落集會場所	位於南 173 號道路上，容易到達	公廁、涼亭、停車場、聚會場所	竹製聖餐桌、十字架	無	無	現任牧師：李孝忠牧師；負責人：葛証議長老	每周日禮拜為禮拜時間，目前教友 197 位，志工 21 位
限制與潛力	1. 部落信仰核心區。 2. 位於部落入口，適合規劃為部落觀光之核心，與遊客服務中心的機能。								
阿舅的埤塘	扁擔崎	山區步道人煙稀少	可及性低，道路隱密不易找到	無	古厝、古井	埤塘	鳥類	私人管理(已荒廢)	無
限制與潛力	1. 可及性低，過於隱密。 2. 缺乏公共設施。 3. 人煙稀少，環境清淨，埤塘景觀與健行步道是其發展之資源。								
綠谷西拉雅	中坑仔	登山健行遊客休憩場所	位於風坑橋農路旁	公廁、停車場、餐飲、咖啡廳	西拉雅文物館	埤塘	鳥類	私人經營	無
限制與潛力	1. 園區後方具有豐富的生態資源(步道)，適合從事健行登山活動。 2. 大型團體方便用餐地點								
太祖媽休閒農園	中坑仔	登山健行遊客休憩場所	位於風坑橋農路	停車場、餐飲	太祖媽公廨	無	無	私人土地提供市集聚集	無
限制與潛力	1. 招牌林立，未規劃整齊，視覺美化效果待加強。 2. 公共設施不足。								

表 1-5-2 (續) 口埤及九層嶺一帶部落人文觀光資源發展限制與潛力表

地點	位置	現況	交通可及性	公共設施	人文景觀	自然景觀	動植物資源	經營管理狀況	部落支持與人力支援
百年胭脂古道	九層嶺	登山健行遊客路線	位於南 173 號道路上，容易到達	無	太祖媽公廨	山丘地貌	鳥類、螢火蟲、蝴蝶、爬蟲類	中興大學委外經營	無
限制與潛力	1. 中興大學委外經營，需門票費，以地區型遊客居多，付費意願低。 2. 公共設施不足。 3. 缺乏解說設施，遊客無法深入了解。								
舊部落古道	扁擔崎	山區步道人煙稀少	可及性低，道路隱密不易找到	無	舊部落人文故事	竹子	鳥類、蝴蝶	部落公共空間	近期有部落志工整理
限制與潛力	1. 可及性低，過於隱密。 2. 缺乏公共設施。 3. 推行健行登山活動之潛力大。								

表 1-5-3 口埤及九層嶺一帶部落自然與農業觀光資源發展限制與潛力表

地點	位置	現況	交通可及性	公共設施	人文景觀	自然景觀	動植物資源	經營管理狀況	社區支持與人力支援
二叔的菜園	扁擔崎	採預約式活動	南 173 號道路旁	無	無	農園	蛙類	私人管理	無
限制與潛力	1. 遊客承載量不大，適合小團體從事農事體驗行程。								
新化國家植物園	九層嶺	登山健行遊客路線	位於南 173 號道路上，容易到達	公廁、停車場、餐飲、住宿	太祖媽公廨	山丘地貌	鳥類、螢火蟲、蝴蝶、爬蟲類	中興大學委外經營	無
限制與潛力	1. 中興大學委外經營，需門票費，以地區型遊客居多，付費意願低。 2. 缺乏解說設施，遊客無法深入了解。								

三、部落文化觀光發展課題與對策研提－SWOT 分析

SWOT 策略行銷的方法，近年來逐漸在觀光資源規劃管理策略上受到重視，SWOT 意旨針對觀光資源規劃所做的分析，包括外部環境的分析與內部環境的診斷。外部整體環境分析視為機會 (Opportunities) 及威脅 (Threats)；內部環境診斷包括優勢 (Strengths) 與劣勢 (Weaknesses)。SWOT 已成為觀光資源規劃上未來發展的課題探討以及研擬策略的主流方法。本計畫以 SWOT 的方式，探討口埤及九層嶺一帶部落與吉貝耍部落的未來觀光發展策略。OT 是分析外部整理環境，檢視因子包括法律政治與政策、科技、生活方式與觀光遊憩資源與產品的競爭力；SW 針對兩部落內部環境的優劣勢分析，檢視因子包含區位環境、觀光資源、基礎建設、觀光遊憩設施、特殊產品與服務、知名度及觀光意象、經營管理狀況、遊客定位、人力資源到社區支持。

(一) 外部整體環境之機會與威脅分析

本計畫以 SWOT 的方式，針對計畫範圍未來的觀光發展策略進行課題研討。OT 視為外部整體環境之機會與威脅分析，檢視因子包含：法律政治與政策、科技、生活方式與觀光遊憩資源與產品的競爭力。其分析結果如表 1-5-4。

表 1-5-4 整體環境之機會與威脅分析

機會 (Opportunities)	檢視因子	威脅 (Threats)
● 西拉雅國家風景區管理處計畫案推動(西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案) ● 台南市政府支持平埔正名運動	法律、政治 (策)	● 當代觀光發展的主流趨勢，將絕大部分的關注焦點擺在經濟與管理面向，忽略「觀光」與「政治」互動關係的建立。 ● 平埔族在原住民相關的立法精神中並未獲得相對的資源和重視。
● 其網路資訊及汽車定位系統對於觀光資訊取得與可及性相對提高 ● 資訊系統與多媒體系統的導入增加解說系統的效益	科技 (電腦、醫療)	● 資 訊 科 技 (Information Technology, IT) 產業的使用者普及化，相較下也讓觀光發展環境的科技水準與品質要求相對提高，如民宿附設網路，電子產品的服務能力變成基礎供應條件；對於山區弱勢團體的微型創業發展增加市場投資與技術發展的門檻
● 親近大自然	生活方式	● 大眾旅遊型態遊客居多，對於深

機會 (Opportunities)	檢視因子	威脅 (Threats)
● 健康養生 ● 休閒遊憩需求的提高	(態度、品味)	度旅遊態度尚未成形
● 西拉雅文化獨特吸引力	競爭 (其他觀光遊憩區／產品)	● 平埔族文化因失落已久或與漢文化融合，在觀光市場上顯現的文化差異與辨識度不如其他族群。

(二) 內部整體環境之優勢與劣勢分析

表 1-5-5 口埤及九層嶺一帶部落 SW 分析

優勢 (Strengths)	檢視因子	劣勢 (Weaknesses)
● 交通便利，可及性提高。 ● 鄰近景點，知名度高（如：虎頭埤等）可串連締造多樣化吸引力，或彌補基礎服務能力。	地理位置、區位、交通	● 交通動線引導指示不清。 ● 缺乏大眾運輸工具。 ● 區內道路缺乏路標指示牌。 ● 部落內部道路崎嶇，部分路況不佳。
● 山林資源融入生活性文化（如：竹樂器）。 ● 多條步道適合登山健行。 ● 區內有多條步道可與南瀛古道結合。	實質環境（資源）	● 新化國家植物園區位於本區域資源的中心地帶，對於自然資源的經營管理上，部落無法有主導權。 ● 部分步道為公共空間，缺乏管理，雜草叢生荒廢，目前無法使用。
● 入口處的口埤教會與口碑國小，可作為集會公共空間。 ● 大型活動時可適度彌補停車空間和廁所不足。	基礎公共設施	● 全區基礎公共設施缺乏。 ● 重要交通幹道指示牌凌亂，形成視覺衝擊。
● 鄰近虎頭埤水庫，可豐富遊客遊憩體驗 ● 部落長老搜集形西拉雅傳統文獻、樂器，形塑部落文化濃度。	觀光遊憩設施	● 缺乏解說及指示牌。 ● 多數景點與設施缺少專業規劃與系統性設計。 ● 空間環境缺乏景觀與西拉雅意象之自明性。
● 西拉雅語言編製於歌謠，音樂和解說，形塑文化意象 ● 步道的柵欄、入口意象（Kuva 望高樓）展示竹子搭建的在地智慧。 ● 發展地區特色農產加工，如：竹筍，葛鬱金加工食品	特殊產品、服務	● 自然資源的特殊性尚未被凸顯出來（如：蛇鷹），乃至於成為本區的特色活動。 ● 本區溪流資源與步道資源豐富，然觀光設備並不完善。
● 西拉雅文化協會自 2000 年起進行	知名度、觀光意象	● 雖鄰近知名景點，僅侷限於區域型遊

優勢 (Strengths)	檢視因子	劣勢 (Weaknesses)
西拉雅語復育計畫，讓本區文化復育形象鮮明 ● 部落入口處設置 Kuva 高腳屋及接待屋提高遊客視覺注意力。		客，對全國性大眾而言觀光意象不鮮明。
● 本區在社區公共事務與族群文化上各有主導性協會，各司其職。	經營管理狀況	● 部分景點為公共空間，無明顯且有系統的管理機制，易造成荒廢。 ● 分屬三個里邊界，資源取得不易。
● 登山健行愛好者 ● 宗教與神學課程學習者 ● 歷史文化學習者	目前市場（遊客）定位	● 口埤及九層嶺一帶部落從事登山健行皆為小眾市場獲利不易，對於周邊經濟所能帶來效益有限。
● 培訓當地居民解說，展現西拉雅山居人情味。	人力資源（專業規劃、服務、管理）	● 本區土地鄰近多項技術部門，新化林場，農改場等，未來可媒合外部技術導入，促進本區土地利用與發展
● 成立平埔族西拉雅文化協會，戮力文化傳承。 ● 成立西拉雅文化山城社區合作社，協助地方產業發展。 ● 口埤教會融合傳統文化脈絡，形成地方公共事務的平台。	社區支持	● 部落經濟壓力大，在地就業不易，人口嚴重流失，導致中壯年輩對部落土地認同感潮趨薄弱。 ● 分屬三個里（大坑里、礁坑里、知義里）邊界，行政資源邊緣化。

(三) TWOS 策略

運用本區之內部優勢與弱勢，結合部落之機會與威脅，藉以發展針對本區之策略，期以促成本區之整體發展之完善。

1. SO 策略－掌握機會、運用優勢

- (1) 進行整體交通動線規劃，以利發展口埤及九層嶺一帶部落各景點串聯。
- (2) 設置官方部落格（或網站）詳細介紹區域內景點，提高遊客在網站瀏覽的機會。
- (3) 部落主要景點設置輕媒體（例如：QR Code）解說服務系統，增加與遊客互動性。

2. WO 策略－利用機會、克服弱勢

- (1) 重要據點設置有地方特色的指標系統，改善入口意象以增加當地自明性。
- (2) 推動產業觀光，增加遊客實際體驗。

(3) 推出地區獨特之生態產物（例如：竹藝），運用地區資源創造額外利益。

3. ST 策略－利用優勢、避免威脅

(1) 運用行銷手法，加強部落之特色與獨特性，強化競爭優勢，以提高部落知名度。

4. WT 策略－克服弱勢、避免威脅

(1) 運用意象行銷之方式，改善觀光意象，提高知名度。

(2) 推動接駁車行駛，增加民眾在從事旅遊時能多多利用公共交通。

(3) 鼓勵更多居民主動參與，以凝聚在地人的共識。

(4) 整合部落觀光組織管理，發展觀光旅遊，開發觀光旅遊所帶來的附加價值與利益。

(5) 生態資源重視解說與生態的維護，加強地區解說服務品質與維護當地生態平衡。

表 1-5-6 口埤及九層嶺一帶部落之 TOWS 分析

外部環境掃描	口埤及九層嶺一帶部落內部檢視	
	優勢 (Strengths)	弱勢 (Weaknesses)
機會 (Opportunities)	● 進行整體交通動線規劃，串聯各景點 ● 設置官方部落格（或網站）詳細介紹區域內景點 ● 部落主要景點設置輕媒體解說服務系統	● 重要據點設置有地方特色的指標系統，改善入口意象 ● 推動產業觀光，增加遊客實際體驗 ● 推出地區獨特之生態產物，運用地區資源創造額外利益
威脅 (Threats)	● 運用行銷手法，加強部落之特色與獨特性，強化競爭優勢，以提高部落知名度	● 運用意象行銷之方式，建構出特殊之觀光意象 ● 推動接駁車行駛，增加民眾在從事旅遊時能多多利用公共交通 ● 鼓勵更多居民主動參與 ● 整合觀光遊憩組織管理單位，發展觀光旅遊 ● 加強地區解說服務品質與維護當地生態平衡。

貳、吉貝耍部落

一、據點遊憩機會序列 (ROS)

遊憩機會序列為評估遊憩資源類型之方式，是將遊憩資源依其都市化－原始化的程度分為六類：原始區、無機動車行駛之半原始區、有機動車行駛之半原始區、有道路在內之自然區、鄉村區與都市區。透過資源或活動在遊憩機會序列上的尺度，能夠了解哪些活動之間可能具有較高的替代性，尋找遊憩區中的互補效果，進而找出對遊憩區發展有利的資源或活動組合。吉貝耍部落據點鄉村區比例最大，為最主要的遊憩資源型態。

表 1-5-7 吉貝耍部落景點遊憩機會序列分析表

觀光據點	原始區	半原始區 無機動車行駛之	半原始區 有機動車行駛之	有道路在內之自然區	鄉村區	都市區
公廨					◆	
段氏古厝					◆	
四姓井					◆	
洗衣棚					◆	
故事牆					◆	
鐵桶橋		◆	—	◆		

二、據點發展限制與潛力

綜合以上對吉貝耍部落觀光遊憩資源調查與了解，可知部落觀光遊憩之人文資源吸引力在於西拉雅文化及特殊祭典上，雖然目前部落觀光遊憩設施缺乏，但未來加強文化特色及發展部落特殊產業，並善用西拉雅國家風景區管理處等單位所提供資源，對當地觀光發展及農業發展技術有所幫助。

將前述各景點依照資源面（自然景觀、人文景觀、動植物資源）及設施面（可及性、公共設施、經濟狀況）現況調查結果整理如下表 1-5-8，並探討其發展限制問題與潛力。

表 1-5-8 吉貝耍部落人文觀光資源發展限制與潛力表

地點	位置	現況	交通可及性	公共設施	人文景觀	自然景觀	動植物資源	經營管理 狀況	部落支持與 人力支援
公廨	分屬於部落生活空間內	導覽解說景點之一，部落信仰中心	分屬部落空間，可及性高	具解說牌	西拉雅傳統	無	無	由各家族負責管理	由各家族負責管理
限制與潛力	1. 西拉雅傳統文化，部落信仰核心。 2. 西拉雅文化獨特性，適合作為導覽解說景點之一。								
段氏古厝	部落生活空間內	導覽解說景點之一	可及性高	具解說牌	傳統古厝建築	無	無	私人管理	無
限制與潛力	1. 屬私人財產，但開放參觀。 2. 建築結構和彩繪保存完整，具文化價值。								
四姓井	部落生活空間內	導覽解說之一，已無功能性	可及性高	具解說牌	傳統生活空間	無	無	無人管理	無
限制與潛力	1. 傳統生活使用空間，因現在水源方便，四姓井水已減少，目前已無使用。								
鐵桶橋 (引水橋)	南 102 號道路支線	年久失修，橋面生鏽	可及性低	無	嘉南大圳重要建設之一	遠眺嘉南平原	無	無人管理	無
限制與潛力	1. 嘉南大圳重要建設之一，具歷史代表性。 2. 可及性低，指標不明確。 3. 因年久失修，建材生鏽，安全考量下橋面已無開放。								

三、部落文化觀光發展課題與對策研提－SWOT 分析

(詳見表 1-5-4 整體環境之機會與威脅分析)

(一) 內部整體環境之優勢與劣勢分析

表 1-5-9 吉貝耍部落 SW 分析

優勢 (Strengths)	檢視因子	劣勢 (Weaknesses)
● 交通便利，可及性提高 ● 鄰近景點，知名度高（如：東山老街等）可串連締造多樣化吸引力，或彌補基礎服務能力。	地理位置、區位、交通	● 並未位於西拉雅國家風景區內 ● 交通可及性高，容易形成流動型遊客，停留型遊客少
● 保有西拉雅傳統公廨。 ● 保育類動物石虎的可能性	實質環境（資源）	● 本區屬於一般生活型資源，生態資源稀有性不高。
● 部落設有集會公共空間 ● 主要觀光景點備有公共廁所。	基礎公共設施	● 交通動線引導指示不清 ● 缺乏大眾運輸工具 ● 區內道路缺乏路線和遊憩景點動線指標
● 遊客動線上的重要景點設有解說牌與景點位置圖 ● 部落故事牆，強化西拉雅文化色彩，並收有部落景觀美化之效	觀光遊憩設施	● 缺乏遊客停留之公共空間 ● 主要祭典為夜間活動，但本區尚未能提供住宿服務 ● 遊憩動線上缺乏休憩設計
● 以木棉作為地方意象和特殊產品 ● 傳統祭典保傳完整。	特殊產品、服務	● 目前餐飲僅採預約合菜方式，服務能力受限。
● 傳統祭典在市場上具有高知名度。 ● 設有部落觀光意象望高寮。	知名度、觀光意象	● 遊客屬小眾市場。 ● 景點知名度僅侷限於區域型遊客。 ● 入口意象設計不良。
● 組織運作能與社會常模 (Social Norm)與部落慣習法結合	經營管理狀況	● 部落觀光商業機制與組織分工尚未完備 ● 農業資源並未有產銷班協助，外部技術導入有限
● 主要為關注西拉雅文化之深度旅遊市場 ● 體制性教育的主題參訪	目前市場（遊客）定位	● 吸引文史工作者，深度文化觀光客等專業遊憩者，屬小眾市場。 ● 一般遊客對於西拉雅文化的價值性認知不足
● 培訓當地青年會擔任解說	人力資源（專業規劃、服務、管理）	● 部落人口老齡化 ● 部落青年在地就業困難，導致文化傳承人力危機
● 部落居民積極參與文化祭典活動 ● 設立吉貝耍文史工作室、台南市西拉雅族部落發展促進會，部落向心力強	社區支持	● 部落觀光商業機制與組織分工尚未完備，未來可以由社區既有組織分工導入觀光機制

(二) TWOS 策略

運用本區之內部優勢與弱勢，結合部落之機會與威脅，藉以發展針對本區之策略，期以促成本區之整體發展之完善。

1. SO 策略－掌握機會、運用優勢

- (1) 西拉雅文化於此相當著名，藉此發展西拉雅設置官方部落格（或網站）詳細介紹區域內景點，提高遊客在網站瀏覽的機會。
- (2) 主要景點設置輕媒體（例如：QR Code）解說服務系統，增加與遊客互動性。

2. WO 策略－利用機會、克服弱勢

- (1) 強化停車場的機能
- (2) 部落內規劃人車分離的行人徒步區方式。
- (3) 推出地區獨特之文化產物（例如：木棉），運用地區資源創造額外利益。

3. ST 策略－利用優勢、避免威脅

- (1) 傳統祭典－夜祭、孝海祭，可配合各類祭典觀光活動。
- (2) 將部落資源特性，建立獨樹一幟的特色（例如：入口意象等）。

4. WT 策略－克服弱勢、避免威脅

- (1) 運用意象行銷之方式，改善部落觀光意象，提高知名度。
- (2) 推動非機動式（例如：腳踏車）代步工具部落觀光。
- (3) 成立合作社發展觀光旅遊，並推廣農特品，開發觀光旅遊所帶來的附加價值與利益。
- (4) 透過地區獨特性遊憩設施或體驗，突顯吉貝耍部落之旅遊有別於其他西拉雅部落之特色。

表 1-5-10 吉貝耍部落之 TOWS 分析

外部環境掃描	吉貝耍部落內部檢視	
	優勢 (Strengths)	弱勢 (Weaknesses)
機會 (Opportunities)	● 設置官方部落格（或網站） ● 主要景點設置輕媒體解說服務系統	● 強化停車場的機能 ● 部落內規劃人車分離的行人徒步區方式 ● 推出地區獨特之文化產物
威脅 (Threats)	● 傳統祭典－夜祭、孝海祭，可配合各類祭典觀光活動 ● 將部落資源特性，建立獨樹一幟的特色（例如：入口意象等）	● 運用意象行銷之方式，改善部落觀光意象，提高知名度 ● 推動非機動式代步工具部落觀光。 ● 成立合作社，發展觀光旅遊，並推廣其農特品 ● 透過地區獨特性遊憩設施或體驗，突顯吉貝耍部落之旅遊特色。

第六節 發展願景規劃

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、社區現況描述

口埤及九層嶺一帶部落自 1865 年受馬雅各醫生宣教影響開始信仰基督教，並於 1953 年建置現今口埤教會，至今（2013 年）60 年歷史；部落以口埤教會為信仰中心，每週日早上聚集於教會禮拜，積極參與教會公共事務。信仰中心下，部落仍不忘自己身為西拉雅後裔的根。近年在「台南縣平埔族西拉雅文化協會」努力下，部落以重建西拉雅文化、形塑族群認同感作為內部發展的重點，藉由西拉雅語言的復用，找回自己對西拉雅族文化上的認同。

口埤、九層嶺部落分屬於新化區知義里、礁坑里與大坑里，行政區域分散，資源取得不易。部落位於丘陵地帶，平地較少，四周皆是起伏頗高的山坡地，不利農業發展，唯有竹子能適應其陡峭地形和貧瘠的土壤，所以竹子在過去西拉雅族生活中扮演不可或缺的角色，同時也是 40、50 年代部落重要的經濟收入。2009 年 2 月，李孝忠牧師眼見在地人不是任由土地荒廢，就是轉賣外地人，開始思索如何善加運用，並以此自立自足；而後協助部落成立「西拉雅文化山城社區合作社」，作為在地物產如農業、面膜、竹筍等銷售平台，透過包裝、創新、再開發，幫助當地人有穩定的經濟收入。而目前合作社除了協助在地農特產行銷與販售外，還增加遊程導覽、DIY 等服務，開拓部落觀光產業。

自 101 年 11 月起，計畫團隊協助輔導部落文化觀光發展，與在地組織合作發展觀光兼具生態與人文的觀光產業，由部落長老及達人協助活化觀光景點，包括：無毒蔬菜食農體驗、水滄生態體驗、埤塘人文故事、竹藝 DIY 等活動，希望透過部落資源整合及專業行銷規劃，為部落謀求整體長遠、和諧的發展。

二、願景形成過程

「西拉雅文化觀光部落培力輔導與推廣案」計畫案目的為藉由輔導團隊的培力，協助部落組織平台的建立，凝聚部落由下而上的力量，成為西拉雅族文化特色永續發展的原動力。計畫團隊秉持計畫宗旨，廣邀居民參與部落觀光願景的討論，自 102 年 3 月 3 日計畫團隊提出部落願景規劃構想概念請部落長老討論，至 5 月中旬，部落共召開二次部落願景會議討論（102 年 4 月 28 日及 102 年 5 月 18 日），計畫團隊除參與會議討論外，也利用部落家戶聚會時間拜訪，訪談部落長老對於部落願景想法。

計畫團隊同時也為部落搜尋相關外部資源改善部落景觀，計畫啟程迄今，今年(2013年)3月協助部落申請「DULUX 得利塗料 LETS COLOUR 2013 魅色台灣」徵選活動，可惜未通過初選；4月部落組織(社團法人台灣社區關懷協會)以「魅色西拉雅-九層嶺及口埤部落發展行動計畫」申請「102年青年社區參與行動計畫」，通過初審與複審，落選於決審階段；5月7日，計畫團隊再以社團法人台灣社區關懷協會，送審行政院農業委員會林務局嘉義林區管理處「102年度社區植樹綠美化計畫」，林務局玉井工作站已於5月17日進行現場勘查。

表 1-6-1 部落行動小組會議提案與決議(詳見附件四)

會議別	提案	決議
第一次 102/3/3	專業培力工作坊執行內容，請討論	專業培力工作坊共六大主題 12 堂課。(詳見第二章文創課程輔導)
	網站版型與結構，請討論	1. 網站管理員 <u>葛啟聖</u> ：定期功能維護(固定頁面編修、網站功能更新) <u>林燕玲</u> ：網站文字編輯(最新產品、部落動態、近期活動發布) 2. 網站名稱決議為：西拉雅部落(Siraya Purug)。(5/19 決議) 3. 網站版型與結構詳見「網站進度與手冊架構」章節
第二次 102/4/28	部落願景構想，請討論	請各單位及長老於 5 月 15 日前提出具體規劃構想、內容及預算，並於 5 月 19 日行動小組會議討論。
	部落主打活動與商品，請討論	1. 請各單位及長老於 5 月 15 日前提出主打產品，於 5 月 19 日文創商品設計分享工作坊(辜昭傑老師)做討論。 2. 部落季節主題活動請各單位及長老於 5 月 15 日前提出構想，於 5 月 19 日行動小組會議討論。
	部落觀光營運機制，請討論	因會議時間已到未進行討論，延至 5 月 19 日行動小組會議提出討論。
第三次 102/5/18	部落網站已正式上線，請推薦校稿人選	由駐點人員提供紙本資料給各相關組織及人員進行資料校對與補充，將資料統整後轉交計畫團隊。
	部落願景構想，請討論	文化協會與合作社共提出 30 萬元社區願景實質環境改善之提案，目前文化協會提出「公佈欄、部落姓氏意象景觀及導覽指標」提案，請合作社確認預算提案，於 6 月 9 日行動小組會議討論。

會議別	提案	決議
	部落季節主題活動，請討論	1. 上半年度：播種節（舉辦日期為「世界地球日」(4月22日)當週週末) 2. 下半年度：感恩節、聖誕節 3. 另外提出建議（未定案） 卓永政執事：竹筍節（5月至8、9月） 萬正雄長老：西拉雅音樂祭（11月）
	部落觀光營運機制，請討論	請部落協助填寫會議議程中附件表格，於6月9日行動小組會議討論。

三、社區願景描述

歷經多次部落會議與實地訪談後，部落居民認為社區願景規劃最主要為提升部落西拉雅意象，而多數遊客遊程結束後給予部落的回應也正是在部落無法感受部落串聯性及西拉雅氛圍；因此部落提出短期(1~3年期)社區願景規劃大方向為實質環境改善，其中包括增設部落入口意象、主題性導覽指標及姓氏指標、部落接待中心、竹製音樂迴廊、部落廚房等實質環境改善提案，但因經費受限，部落會在接下來的會議中討論執行的先後順位。實質環境改善的空間部落討論共識將以過去生活空間舊部落扁擔崎一帶為發展核心區，期望藉由社區願景規劃改善舊部落景觀，提高觀光吸引力。

(一)環境設施實質改善提案

1. 口埤

口埤位於部落入口處，是遊客進入部落的第一個門面，也是遊客對於部落第一印象的重要位置；在部落會議上，部落長老及接待遊客的導覽人員，紛紛提出許多遊客建議進入口埤及九層嶺一帶部落無法深刻感受到進入西拉雅部落，除了入口意象不明確外，西拉雅文化色彩不強烈，且此區目前尚無接待中心，對於趕行程或是路過的民眾並沒有吸引力，也因此流失許多過客。經過行動小組會議討論，部落各長老及居民達成共識，提出部落入口處（現 Vurel 月光舞台、Kuva 望高樓處）建置入口意象，並提議利用現在的「部落接待屋」，擴建為遊客服務中心，新增部落文化及農特產展示空間。

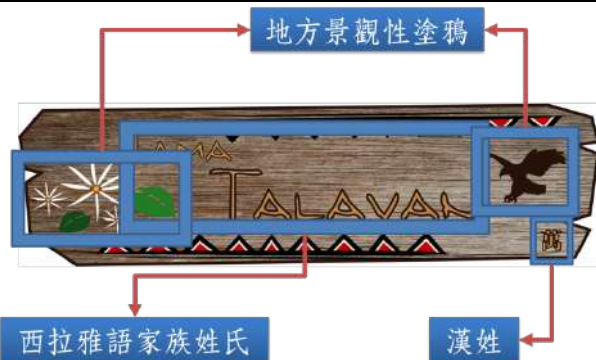
2. 九層嶺（扁擔崎一帶）

九層嶺扁擔崎一帶聚落，是過去部落生活空間，也是目前部落的聚集地；部落居民對此空間情感濃厚，藏有豐富的人文故事；此外，扁擔崎一帶因地勢關係，具有多條野溪及埤塘，形成多元的生態資源，在多次部落會議及與當地居民訪談過程中，將此地選定為重要觀光據點是部落的共識。經由行動小組會議討論，部落組織對於扁擔崎的環境設施實質改善提案如表 1-6-2 及 1-6-3 所示。

表 1-6-2 「西拉雅文化山城社區合作社」環境設施實質改善提案

施作空間	提案	施作面積	設備	用途	經費
口埤	入口映像	2M(W)*5M(L) *3M(H)	● 竹製西拉雅圖騰看板 ● 照明設備	● 凸顯西拉雅部落特色 ● 營造部落亮點	約 50,000 元
	旅客服務中心	3M*4M*2.5M (新建)	● 茅屋頂竹屋 ● 照明設備	● 旅客服務諮詢 ● 部落地圖姓氏 ● 文創商品 ● 休憩 ● 農特產展售	約 100,000 元
	扶手走廊 (原有部落接待屋擴建)	1.2M*10M 2.5M*6M(露臺)			
九層嶺 (扁擔崎一帶)	旅客休息站	2.5M*5M *2.5M(新建)	● 茅屋頂竹屋 ● 照明設備	● 旅客服務休憩 ● 部落人文生態 ● 文創商品	約 70,000 元
	部落指標 (扁擔崎映像－阿公的店)	1.2M*2.4M *3M	● 竹製西拉雅圖騰看板 ● 照明設備	● 旅客服務休憩 ● 竹音人文 ● 文創商品	約 80,000 元
	音樂迴廊	1.2M*6M	● 竹製音樂迴廊		
	水滄秘境生態池	未定	未定	● 打造部落觀光亮點 ● 親水性設施 ● 生態觀察	未定

表 1-6-3 「台南縣平埔族西拉雅文化協會」環境設施實質改善提案

項目	數量	設計圖範例(初稿)	單價	總額
公佈欄	1 式		10,000	10,000 (輸出費用)
姓氏*	10 座		6,000	60,000 (含工帶料)

項目	數量	設計圖範例（初稿）	單價	總額
指標*	10 座		6,000	60,000 (含工帶料)
規劃設計費	1 式		20,000	20,000
			預算總計	150,000
發想及規劃概念				
1. 景觀意象全區域環繞，兼顧非教會核心區域 2. 依在地生態及西拉雅文化圖像設計，凸顯文化視覺 3. 姓氏聚落，具體表徵性，強化自我認同，及外部辨識。 4. 指標導引				

註 1：* 單片約 50x20 公分（厚度 3-4 公分），每片置放 2 個姓氏，每座約 2 至 3 片，每座高度約 180 公分；擬採胭脂木(柚木)或其它材質雷同之素材

註 2：資料來源：台南縣平埔族西拉雅文化協會

四、設計理念

（一）入口意象

以『圖騰』、『隧道』兩大元素營造部落之入口意象，同時在視覺及體驗中直接建立部落與遊客及居民之關係。因此『色彩』與原始木頭結合，創造簡單入口意象，並配合隧道營造，讓遊客可以帶著元素的視覺感受，穿越隧道進入『美好的西拉雅』。

（二）遊客服務中心及遊客休息站

將西拉雅族『傳統建築』重現，以『竹』為主要建材，並將竹結構特性完全發揮，創造有趣空間，室內空間則將利用具原始感之傢俱營造空間氛圍，並加入現代元素『水泥粉光』最為基本色系媒介，結合木與竹自然元素，塑造原始風貌中的現代空間。

（三）音樂廊道

合五線譜的曲線元素，仿佛餘音繚繞於山林之中，同樣以『竹』為元素，但萃取出其聲音特性，跳脫以其形狀、色彩為元素的既定手法，進而利用『聽覺』營造空間，讓自然元素產生自然音響，建立真正的山林意向，也提醒遊客『當您聽到竹聲清脆聲音時，表示您進入了西拉雅那清新的生活形態』。

（四）整體規劃

部落規劃之核心設定為『串聯』，以同主題、分區塊之主軸發想，透過兩大生活空間建構『意向』與『體驗』兩大主題，透過視覺與實際空間產生互動，進而讓遊客更能確實體會西拉雅文化及其生活形態，將對於遊客到訪後對於文化體驗性及回憶保存性有更進一步的提升。另一方面，規劃單位也透過課程活動，讓居民自己動手做導覽告示與姓氏指標等裝置藝術，加強居民對於空間認知的向心力，也藉由小型裝飾，讓空間透過元素更能夠進一步的產生一致性，以利整體氛圍營造與環境串聯。

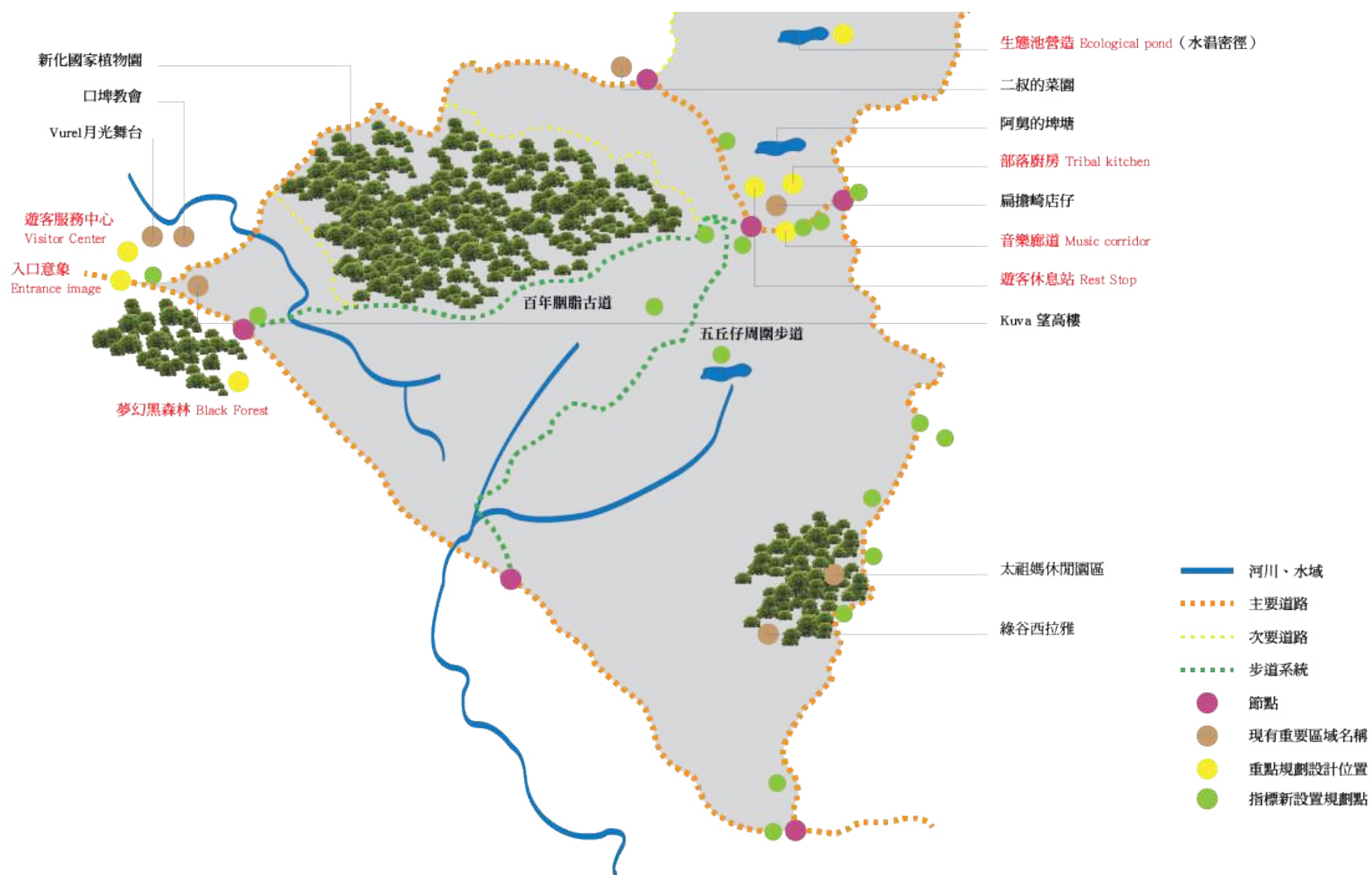


圖 1-6-1 口埤及九層嶺一帶部落實質環境改造規劃圖

部落廚房採半開放式空間，將自然資源融入餐廳氛圍

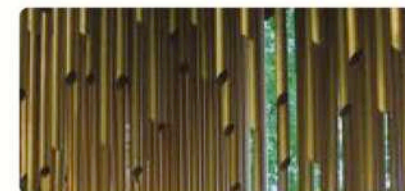
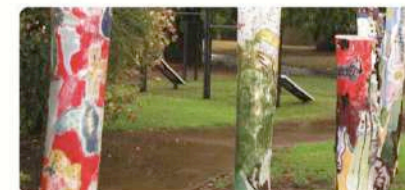
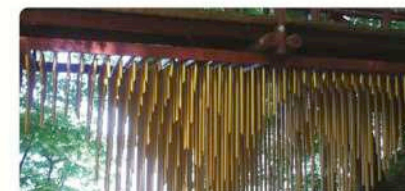
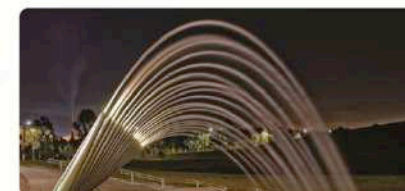
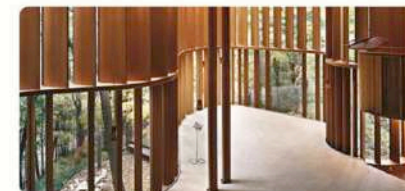


部落廚房利用在地竹製設計裝潢



圖 1-6-2 口埤及九層嶺一帶部落實質環境提案構想圖

結合在地資源「竹子」與水結合，打造竹製藝術品，創造部落亮點



打造自然竹製樂器，增加遊客互動空間與生活藝術品

五、外部資源導入

為提升部落景觀，計畫團隊協助部落申請相關部落美化之計畫案，增加部落資源，提升部落景觀綠美化及增加部落景觀之吸引力。本計畫團隊截至 102 年 5 月上旬，共協助部落申請三個計畫案：

(一) DULUX 得利塗料 LET'S COLOUR 2013 魅色台灣（未通過決選）

「Let's Color」是由 Dulux 得利塗料所發起的一個全球性活動，號召世界各地居民親手塗刷，以色彩改變城市的面貌，將色彩帶進人們的生活當中，讓人們的生活更繽紛多彩。口埤及九層嶺一帶部落早起因為經濟因素，許多家戶房子以鐵皮屋為主，在部落主要幹道上視覺並不雅觀。經由計畫團隊協助提供計畫相關資訊，部落提出計畫案申請，主要塗刷部分以部落舊部落（扁擔崎一帶）主幹道兩旁房子為主，盼望藉由色彩進入部落，讓地風貌變活潑。（計畫書如附件五）



圖 1-6-3 LET'S COLOUR 2013 計畫案設計圖

(二) 102 年青年社區參與行動計畫—初審、複審：通過；決審：未通過

民國 95 年起青輔會開始結合發營利組織、社區、青年工作者及專家學者，共同開發「青年行動計畫」，鼓勵青年團隊走向農、漁村、原住民部落等地區，深化青年團隊的在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感。本著這股精神，計畫團隊鼓勵社區青年參與此計畫，藉由在地行動激發青年的創意與活力，促進部落活化及永續發展。部落期盼藉由發展觀光，帶動社區整體及週邊觀光旅遊收入，吸引更多青壯年人口回到部落扎根、茁壯；計畫團隊以此目標輔導申請團隊提出四項計畫目標：(1)整合部落組織能力；(2)轉型部落產業—觀光產業；(3)紮實西拉雅部落的市場競爭力；(4)創造在地永續就業機會。（計畫書如附件五）



圖 1-6-4 102 年青年社區參與行動計畫施作設計圖

(三) 102 年度社區植樹綠美化計畫－未公布

由行政院農業委員會林務局主辦的綠美化計畫案已實施多年，主要目的是建構自然美麗的綠色生活環境，提升部落的居住品質，計畫中提供各申請單位 8 萬元整，提供作為社區綠美化之用。計畫團隊於 102 年 3 月 17 日邀請行政院農業委員會林務局嘉義林管處賴技正利用部落集會時間向大家說明計畫申請的相關事宜；並印製申請苗木清單發放給有興趣的家戶，爾後得到部落廣大的迴響；但礙於申請此計畫案須備有地籍謄本及土地登記簿謄本；部落居民先前與中興林場發生土地糾紛，申請居民中多因居住地為中興林場所擁有（公有地）或是未持有土地全部權份而無法申請，最後僅有四戶居民符合申請標準送審。（計畫書如附件五）

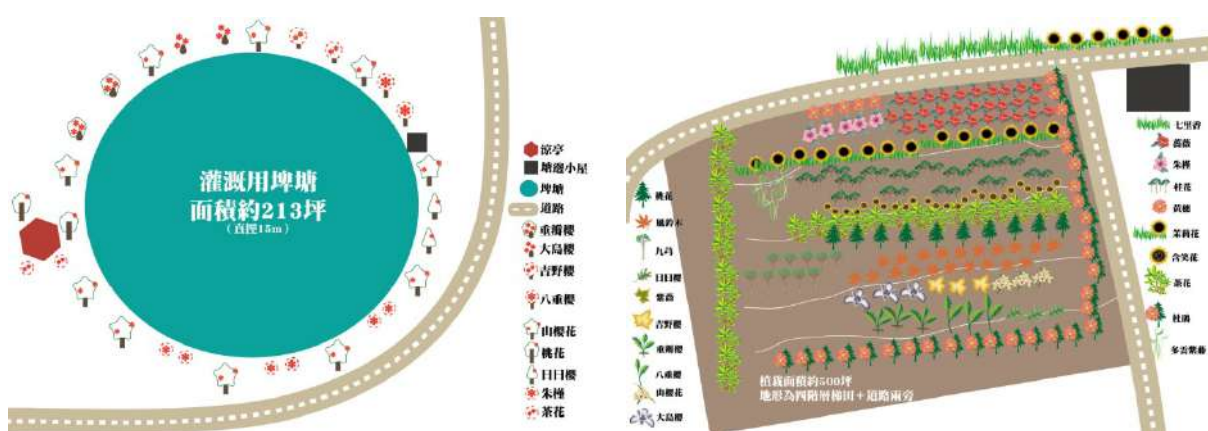


圖 1-6-5 102 年度社區植樹綠美化計畫施作設計圖

六、問題與討論

1. 部落文化在市場辨識性不足

依計畫團隊培力輔導過程中觀察，口埤及九層嶺一帶部落融合傳統西拉雅文化、西方宗教信仰、也有漢人在此落地生根，於部落中可感受多元文化合成；受生活環境影響，部落老中青代對於西拉雅文化詮釋不同，這也是部落發展中所遭遇的文化瓶頸。

2. 缺乏核心空間的自我呈現

部落目前無地方產業販售中心，無法藉由展現呈現文化形塑過程，表彰自己的傳統文化，對於找出地方產業與生活記憶上相對缺乏共識。部落的確希望建立產業、文化交流展售中心可為部落觀光發展與介紹地方產業之窗口，雖然部落目前有閒置空間，但對於興建軟硬體設施經費籌措有困難，希望透過公部門單位之補助協助成就。

3. 部落生活生計與觀光發展時間的擠壓

其次，部落多數人因顧及生計，平日忙於工作，假日除參與教會禮拜活動，其餘空閒時間花費於陪伴家人與休閒，在尚未看到觀光經濟價值發展的產能上，對於假日工作的觀光業發展處於觀望階段，並沒有全心全意耗費時間於觀光發展培力上，這是計畫團隊所遇瓶頸，也是部落觀光發展上的阻力。

貳、吉貝耍部落

一、社區現況描述

台南市東山區東河里吉貝耍聚落為少數仍擁有傳統阿立祖信仰的西拉雅聚落，吉貝耍聚落行政需隸屬於，目前登記的人口數有 1,200 人，信仰傳統阿立祖信仰的有 1,000 人，約 200 人信仰基督長老教會。吉貝耍所發展出來的西拉雅信仰文化，是目前蕭壠社群，甚至是全西拉雅族最完整、虔誠、傳統的，而其信仰系統亦與其他區域有所不同。吉貝耍聚落兩個很具特色的祭典，夜祭和孝海祭，為了讓更多人理解阿立祖信仰，當地住民認為策略性的採取較有效益的方式，也是聚落想要努力的方向。

跟多數原住民聚落一樣，人口老化是部落發展最棘手的問題；當地多為老人家，居住在這裡的住民有八成從事農業，少數經營工商；年輕人大都到都會區讀書和工作；較小的孩子有時候會留在聚落由阿公和阿嬤照顧，等孩子大一點，也就隨父母親到都會區。因此，對於聚落而言，留住聚落年輕人是當務之急。

二、願景形成過程

近年來，聚落的公共事務是由幾個具有族群意識的居民共同推動，然多數居民仍處於被動狀態的較多，加上聚落成員缺少共同討論未來發展的機會，因此無法了解成員彼此對於聚落發展的想像。在完成第一階段期初報告的基礎資料建構後，第二階段進入鼓勵「部落主體」的參與精神及「未來願景建構」的執行上，透過工作坊的課程推動，鼓勵部落居民善用國家風景區管理處的資源，培養部落專業能力，並進行協力團隊與部落之合作模式，建立適當及深度部落文化觀光的互動之討論，作為日後部落發展規劃參考依據。

為了能更具體實踐以部落文化觀光的目標，

- 2 月 21 日，經由在地文史工作室負責人段洪坤老師推薦，邀請居民最有興趣的餐飲課程的講師呂維哲老師進行討論關於餐飲課程的內容與安排；並更具體的推選各主題課程的師資和課程目標，希望聚落居民盡快積極參與。
- 3 月 03 日召開「第一次西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案部落說明會」，為了培養部落居民更專業的觀光運作能力，依據在地需要開設各領域的主題課程，且提出專業培力工作坊的課程，分別為餐飲服務、接待家庭、遊程導覽、文創商品及農業等五個主題課程，共計 33 小時。並於最後表決了未來聚落直接成立發展部落產業的合作社，並且訂定社民必須共同遵守的規則，每個人都是股東，如此才可避免惡性競爭。
- 3 月 10 日，第一次工作坊結束後，計畫團隊邀請段洪坤老師討論後續工作坊進行方式與願景，依部落需求做調整，並具體訂定未來課程的操作方向與產出。

表 1-6-4 部落會議在工作坊的檢討與提案（詳見附件六）

會議別	提案	決議
第一次 102/3/3	專業培力工作坊執行內容，請討論	專業培力工作坊共五大主題 10 堂課。（詳見第二章文創課程輔導）
	推展主力文創商品，請討論	以吉貝耍聚落及傳統阿立母信仰為起點，選出雙人木棉枕頭及花澤蘭護身符。
	網站版型與結構，請討論	1. 更換網站相片為阿立矸及華澤蘭 2. 網站版型與結構詳見「網站進度與手冊架構」章節
第二次 102/5/5	工作坊課程檢討，請討論	1. 部落教室揭牌落成。 2. 多數工作坊學員認為課程內容很好，不過課程宣傳還不足。 3. 有部分課程，上課人數太少，很難於課堂討論有所共鳴，接下來重點工作將在於工作坊課程的宣傳。

三、社區願景描述

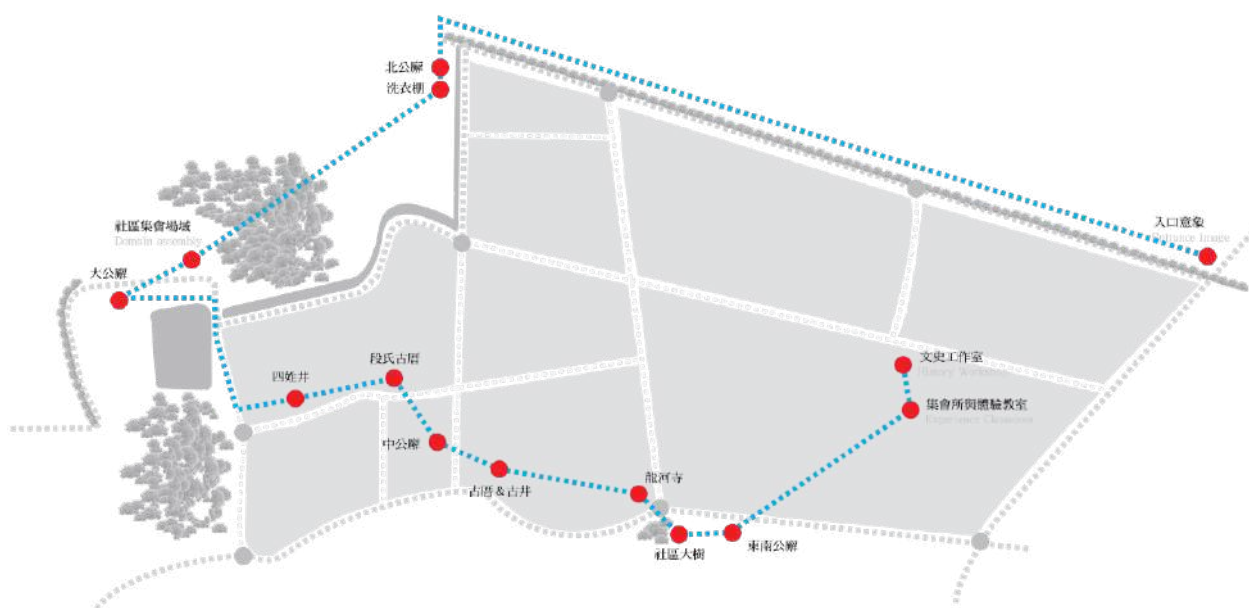


圖 1-6-6 吉貝耍現有遊憩據點串聯

(一)環境設施實質改善提案

1. 望高寮附近

聚落居民想要規畫的有五個地方，首先是從望高寮的入口意象，這原本是以過去西拉雅文化的意象為發想而建造，不過施工品質不佳，從視覺上來看有些傾斜，另外望高寮鄰近約長達三公里的空地，這塊地原為台糖的土地，預備要販售給財團，後來由聚落居民買下，目前閒置在那，雜草叢生，由於這裡是聚落入口，直接的影響來訪者的觀感，

居民認為嘗試建造竹製的部落市集，不過仍只是構想，尚未有更具體的執行策略。

2. 大公廨對面的空地

大公廨對面為公廨管理委員會所在地，這裡是吉貝耍聚落居民舉辦夜祭、孝、海祭的所在，也許能建造一個公共設施，例如廁所，以便利參與活動的人員。

3. 部落教室及一棟三樓透天厝

這裡的空間為當地居民程姓人家提供出來給所有部落居民使用，他也是管理東公廨的家族。部落於 5 月 5 日當天邀請了各界的貴賓，包括台南市政府原民會主委馬耀·比吼，並舉辦了一場小型的部落教室啟用揭牌儀式，部落居民希望未來這裡能夠成為學習及活動的所在，而旁邊的三樓透天厝也可以成為接待外來遊客的諮詢中心以及住宿。

4. 茄苳樹下

聚落的男性居民會在此聚會，他們會於此聊天、小酌，有部分住民認為喝酒也應該擁有喝酒的權力，建議能在此建造一個可以坐下的桌椅。這個地方就在清水祖師爺廟的對面。

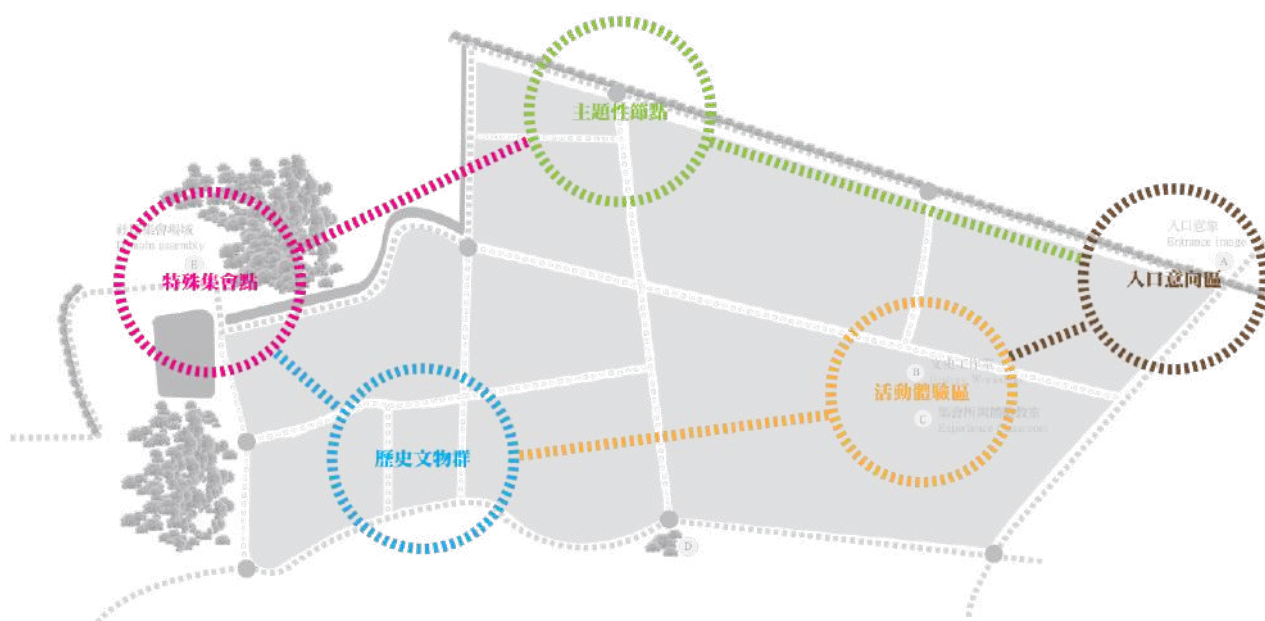


圖 1-6-7 吉貝耍部落空間規劃構想圖

表 1-6-5 環境設施實質改善提案

環境意象區	空間定位	現有設施	未來改善建議提案位置	加強設備
人口意象區	● 歷史生活文物區	● 望高寮人口意象	● 人口意象區	● 望高寮改造 ● 整理望高寮周邊的閒置空間 ● 假日市集
特殊集會點	● 生活信仰核心區	● 公廨管理委員辦公室(鐵皮屋)	● 大公廨前空地	● 公共設施，例如洗手間
活動體驗區	● 旅客接待中心 ● 營造部落學習環境	● 部落學堂	● 部落學堂暨旅客諮詢中心	● 部落學堂 ● 接待中心
活動體驗區	● 居民休憩所在	無	● 茄苳樹下	● 桌椅

四、設計理念

(一) 人口意象

以部落信仰之元素，創造特有社區圖騰，進而使其衍生具象而成公共藝術，同時成為社區意象，並營造出『主要入口』之空間感受。

(二) 文史工作室

除重現傳統西拉雅民居外，並萃取『公廨』建築元素，包含紅磚與木頭，創造全新形態之文史工作室，期望透過建築形式與材料運用，從外觀視覺即可瞭解『西拉雅』文史材料。室內空間部分，擇透過民居與公廨空間重現之手法，讓遊客得以直接瞭解西拉雅傳統空間，無論在建築與空間，規劃單位在色調部分將採取統一調性，讓顏色開口，讓遊客透過視覺及色系串聯整個重要文化資源與歷史路程。

(三) 整體規劃

社區規劃過程主要以『公廨』與『聚會』作主要串聯元素，但在規劃中，本單位已『文史工作室』為主要目標，期望透過文史工作室之建構，創造社區亮點與集會空間，簡化社區造訪流程，讓遊客可依其參觀時間調整遊程安排，創造遊客聚集場所，在藉由上述之宗教聚會空間作為節點，進而串聯整個社區。而在居民使用空間，將利用現有幾處空地及綠地，創造出有趣、談天、聚會之簡單空間，讓居民在發展觀光文化之餘，依然享有社區最單純的角落。

計畫團隊建議無論是要硬體的改善或軟體的建構，鑑於吉貝耍聚落儼然已成為西拉雅聚落的指標性聚落，所以建議吉貝耍聚落能夥同鄰近聚落，包括北頭洋、六重溪、番仔田等地的居民，例如：一同進行換工，或者設計人口意象，由所有鄰近聚落居民以循環的方式至其中一個聚落進行換工，然後在到下一個聚落去；無論是進行工作，就算是辦理活動也都能比照辦理，如此一方面可以增強聚落間的橫向聯結，增進聚落間彼此的訊息傳遞，並廣納更多的人才，很多聚落的人才總是勝過一個聚落裡的人才，且減少聚落互相搶奪資源。



圖 1-6-8 吉貝要實質環境提案構想圖

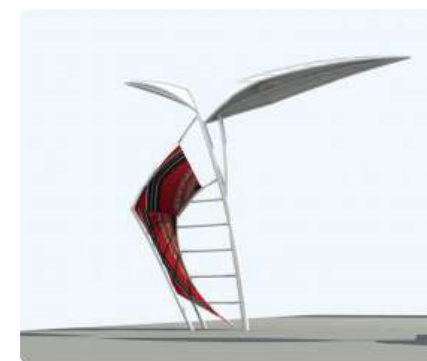


重建部落入口意象與符碼，將其融入西拉雅族特色，營造部落亮點



以部落人文特色，串聯部落觀光路線

圖 1-6-9 吉貝要實質環境提案構想圖



特殊裝置藝術，可做為入口意象

五、問題與討論

當地其實與多數典型農村困境是一樣的，聚落多為老人人口，少部分為年輕人，因而一個年輕人必須同時要工作，甚至要照顧兩個以上的老人家和小孩，當居民參與工作坊的同時，也擔心家裡的老人和小孩，無法專心於上課內容；並於每次上課結束之後就必須匆匆離開，計畫團隊人員幾乎沒有足夠時間可以與學員分享上課的想法。以下是計畫團隊觀察到 3 月 10 日、3 月 24 日、3 月 31 日、4 月 14 日及 4 月 28 日工作坊實施的上課情況：

3 月 10 日工作坊第一次上課「餐飲服務與實際操作」，當天上課的人數還算踴躍約有 24 個人，然而 03 月 24 日第二次為餐飲課程-實際操作，人數銳減為 15、16 個人，其中幾個因素：當地大多數居民都為傳統信仰，因此都有祭拜祖先、神明的習慣，因而週休二日經常會有廟會或有祖靈的祭典，且本工作坊不僅是吉貝耍的居民，還有部分學員為鄰近北頭洋聚落的居民，當時他們正在籌劃夜祭活動，以至於人數銳減。

在 3 月 31 日的主題課程「農作物栽種-友善農業與社區發展」就有近 35 人參加，部落多數人務農，務農最迫切的問題就是能就解決農業方面的問題，特別是農作物根本經不起時間延宕，囤積越久就越賤價。所以學員都非常專注於課程時間，並於課後邀請老師實際至農田及果園參觀。

接著 4 月 14 日主題課程遊程導覽的民俗植物解說，人數更是少到於 10 人，當初安排這堂課的理由是因吉貝耍聚落近來已逐漸成為西拉雅族群聚落的指標聚落有很多，有些學校機關團體或者旅行社，很願意推薦遊客到此地拜訪，因而希望除了少數有經驗的聚落居民帶領解說外，還能鼓勵更多的居民參與；另外，這門課的辦理也是希望聚落居民能夠學習所謂的西拉雅族常用的傳統植物，並且能以這些植物入菜，促使部落風味餐更具有西拉雅族群文化特色。

接著是 4 月 28 日的主題課程是接待家庭-居家環境改造，當天參加的居民同樣約有 10 人，在計畫團隊與當地文史工作者段洪坤老師討論之後，就決定暫停 5 月 5 日遊程導覽－導覽解說技巧，且於 5 月 5 日當天舉辦部落學堂落成揭牌儀式時，也向部落居民提出工作坊困境及部落願景提問。其中參與工作坊的居民皆認為工作坊的課程內容非常好，但是一同上課的居民人數太少，以至於難以引發居民課程討論的共鳴。因此最後決議接下來 5 月 19 日的文創商品都先暫緩上課。

文史工作者段洪坤老師與計畫團隊溝通後，決定給聚落居民一些時間預備，也許大家還沒準備好，且課程的時間和型態也需要依據在地的生活模式進行調整，另外一方面讓聚落居民有更充裕的時間；然後計畫團隊於等待開會的期間，親自拜訪餐工作坊課程的居民想法，等待 6 月初召開即將召開的第三次的部落說明會議。

經過內部的討論與互動，計畫團隊也將口埤、九層嶺一帶上文創課程的成果給段洪坤老師看過之後，決定於 6 月 9 日繼續展開工作坊的課程，希望用文創課程帶動部落居民對於部落發展的想像。當天上課的學員有 9 人，課程運作順利但反應冷淡，計畫團隊再次與段洪坤老師討論因應對策，因此也決定再將課程調整為與農業直接相關。於是再

經過討論與宣傳後，決定於 8 月 2 日再次進行農產行銷與部落發展的工作坊，該次工作坊以吉貝耍推動小組成員為主，於此總算確立了推動小組的成員。

藉由 3 月 5 日的工作會議、3 月 3 日和 5 月 5 日的部落說明會議，以及工作坊實施情況和數次的深度訪談，計畫團隊歸納了幾個問題：

- 一、當地居民仍然有民生迫切的問題，包括生計、老人及小孩照顧，只有少數人願意積極投入，多數的居民持保留的態度。
- 二、多數居民無法想像聚落的願景，他們在意的是現實的困境，例如：農業的通路和生產，以及失敗的農業政策等切身問題。
- 三、長期以來，聚落居民從是看天吃飯的農業生產，因而難以改變由此產業所延續的慣習，例如由於農產品最害怕滯銷，因而不敢改變及創造，農戶產品價格總是受制於買方主導。再加上政府輕農重商的前題，從未制定過好的農業政策，也從不鼓勵農業生產的情況下，農民居於劣勢，農業政策傾向制定補助方案，而非農業發展目標。

綜合以上的現況，工作坊實施的方式必須要再更貼近在地的生活型態，讓居民能兼顧到家庭照顧，顯見吉貝耍部落居民對於「學習」這件事需要再進行開發與宣傳，同時也發現必須要針對其生計發展規劃課程，才能吸引族人的參與。

第二章 建立平台與培力輔導

第一節 確立平台

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、內部平台

2009 年成立的「西拉雅文化山城合作社」希望善用西拉雅山村自然景觀帶來觀光人潮改善傳統的產業模式，透過結合山林教育、文化體驗之旅，以及行銷文化創意商品，創造多元在地部落就業機會。既有的西拉雅文化山城社區合作社將分為遊程、行銷、研發、農產品、文創等五個平台。

本計畫團隊與於 101 年 10 月起至 102 年 1 月中旬，共計 14 次（表 2-1-1）前往部落進行培力輔導與觀光資源田野調查，其中包含協助部落組織內部平台小組，部落首先成立行動小組，並於 102 年 1 月試驗性接待小型團體（8 人）。行動小組成員推舉以既有的「西拉雅文化山城社區合作社」成立觀光遊程平台，合作社業務多元，但過去組織分工不明確，未能實際發揮作業，且各部門沒有穩定的負責人，因此本計畫輔導合作社健全組織，由合作社現有業務分為行銷、研發、農產品、文創部門、觀光遊程等五大組織，遊憩組並延伸發展餐飲服務、遊程導覽及住宿接待三組別，以此平台協助部落發展部落觀光，同時也加強合作社功能性。

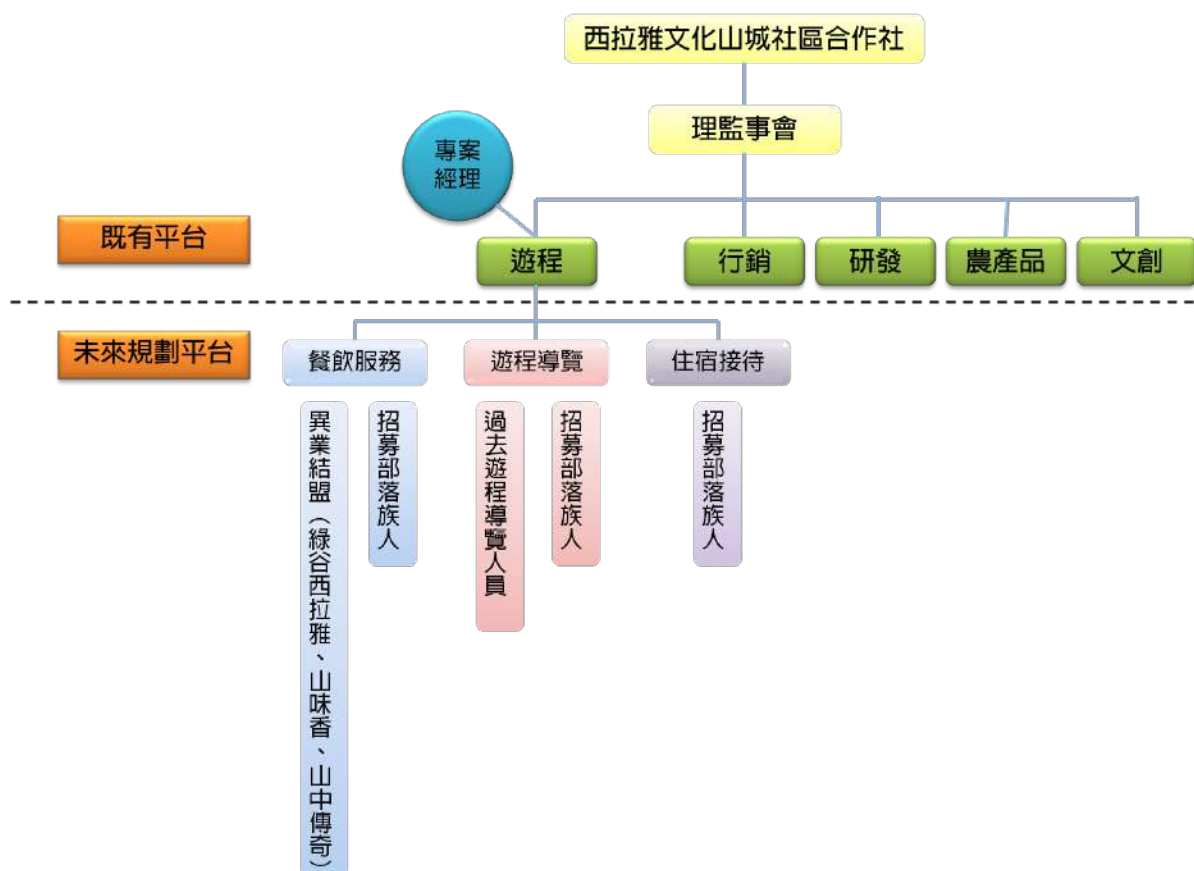


圖 2-1-1 口埤及九層嶺一帶部落內部平台

表 2-1-1 口埤及九層嶺一帶部落輔導紀錄

次數	輔導日期	目的
01	101/10/30	● 訪談部落長老，了解部落觀光、文化活動現況
02	101/11/18	● 啟動會議
03	101/11/23	● 訪談李孝忠牧師、葛証議理事長了解部落產業現況與發展
04	101/12/2	● 紀錄第一屆西拉雅文化節音樂節 ● 推動並討論行動小組籌組會議
05	101/12/8	● 紀錄國立高雄師範大學服務學習課程 ● 與部落長老討論部落觀光規劃構想
06	101/12/15	● 百年胭脂古道田野調查 ● 部落與新化林場場長討論合作機會 ● 行動小組成立，討論未來可能行動的目的和構想
07	101/12/23	● 紀錄兩年一度部落聚會活動 ● 與虎尾科技大學景觀遊憩系顏宏旭教授共同進行部落景觀資源調查，與部落長老討論觀光行動小組發展任務與可能性
08	101/12/27	● 夜間步道探討 ● 行動小組啟動會議：部落主題意象與發展核心區
09	102/1/4	● 接待行程活動安排討論
10	102/1/5	● 部落駐點人員羅怡婷田野記錄與訓練
11	102/1/8	● 農改場課長訪視與部落長老討論農事技術輔導
12	102/1/18-102/1/19	● 紀錄兩天一夜試驗性活動，並於事後召開活動檢討會議，針對活動缺失討論未來改善之可能性。 ● 民宿小組籌組成立，目前先由合作社與駐點人員作為部落對外接單窗口，安排過年期間的住宿團客將報請教會小會同意成為合作社下設組織並規劃與管理
13	102/2/2	● 西拉雅歷史文化研習會記錄，記錄部落發展過程
14	102/2/3	● （餐飲服務課程）善用部落在地食材，發展料理 DIY 活動，融入遊程設計

二、外部平台

口埤及九層嶺一帶部落分屬三里邊緣，資源取得不易；藉由外部平台強化部落軟硬體實力。

表 2-1-2 口埤及九層嶺一帶部落外部平台

外部技術導入合作單位	推動目標
西拉雅國家風景區	● 觀光培力輔導，包含網站建置、平台建置、培力工作坊等
新化國家植物園	● 苗木美化環境 ● 討論與新化國家植物園合作觀光活動可能性
台南區農業改良場	● 勘查適合在地地形土壤適合栽種農產品 ● 討論提供農苗可能性與建議
未來導入社區營造型計畫	
行政院農業委員會林務局 ✧ 社區環境綠美化計畫 ✧ 社區林業計畫	● 計畫宗旨：社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫 ● 區分為起步型與進階型；起步型每案以十萬元為限，進階型則為二十萬元 ● 提案構想：起步型：1.社區老樹資源調查 2.社區步道維護與認養
教育部青年發展署 青年社區參與行動計畫	● 計畫宗旨：深化青年團隊在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感 ● 提案構想：捲動部落大專生參與社區事務
財團法人樹谷文化基金會	● 計畫宗旨：建構樹谷園區及鄰近社區自然與人文景觀，並推展環境教育 ● 提案構想：社區景觀植栽，美化環境
(得利油漆) let's colour 魅色台灣	● 計畫宗旨：秉持「為生活增添色彩」的理念，運用色彩專業，凝聚社區意識，協助鄉鎮社區進行景觀再造 ● 提案構想：彩繪部落公共空間，以色彩計畫營造社區公共環境

貳、吉貝耍部落

一、內部平台

目前吉貝耍部落內不具有數個組織，但未有完整固定的組織分工架構，僅依每次的活動分排工作，建議建構完整組織架構，確立分工項目，以因應未來部落觀光產業發展。

計畫團隊於 101 年 10 月起至 102 年 1 月中旬，共計 9 次（表 2-1-3）與部落討論組織平台可能性，輔導部落平台組織架構（圖 2-1-2）。

表 2-1-3 吉貝耍部落輔導紀錄

次數	輔導日期	目的
01	101/10/18-19	● 吉貝耍重要祭典參與與記錄
02	101/10/30	● 訪談部落長老，了解部落觀光、文化活動現況
03	101/11/18	● 啟動會議，確認組別負責人
04	101/12/2	● 駐點人員面試（共三位應徵者）
05	101/12/8	● 確認駐點人員，訪談部落長老並蒐集吉貝耍文獻資料、過去部落觀光發展記錄。
06	101/12/23	● 吉貝耍遊程導覽記錄，部落觀光資源田野調查。 ● 與虎尾科技大學景觀遊憩系顏宏旭教授共同進行部落景觀資源調查。 ● 與部落駐點人員段吟幸討論調查現況。
07	102/1/5	● 部落駐點人員段吟幸田野記錄與訓練
08	102/1/23	● 訪談部落長老，搜集家戶姓氏分佈，舊地名等文化觀光資料 ● 部落駐點人員段吟幸田野記錄與資料討論
09	102/2/10	● 部落年節社區活動記錄

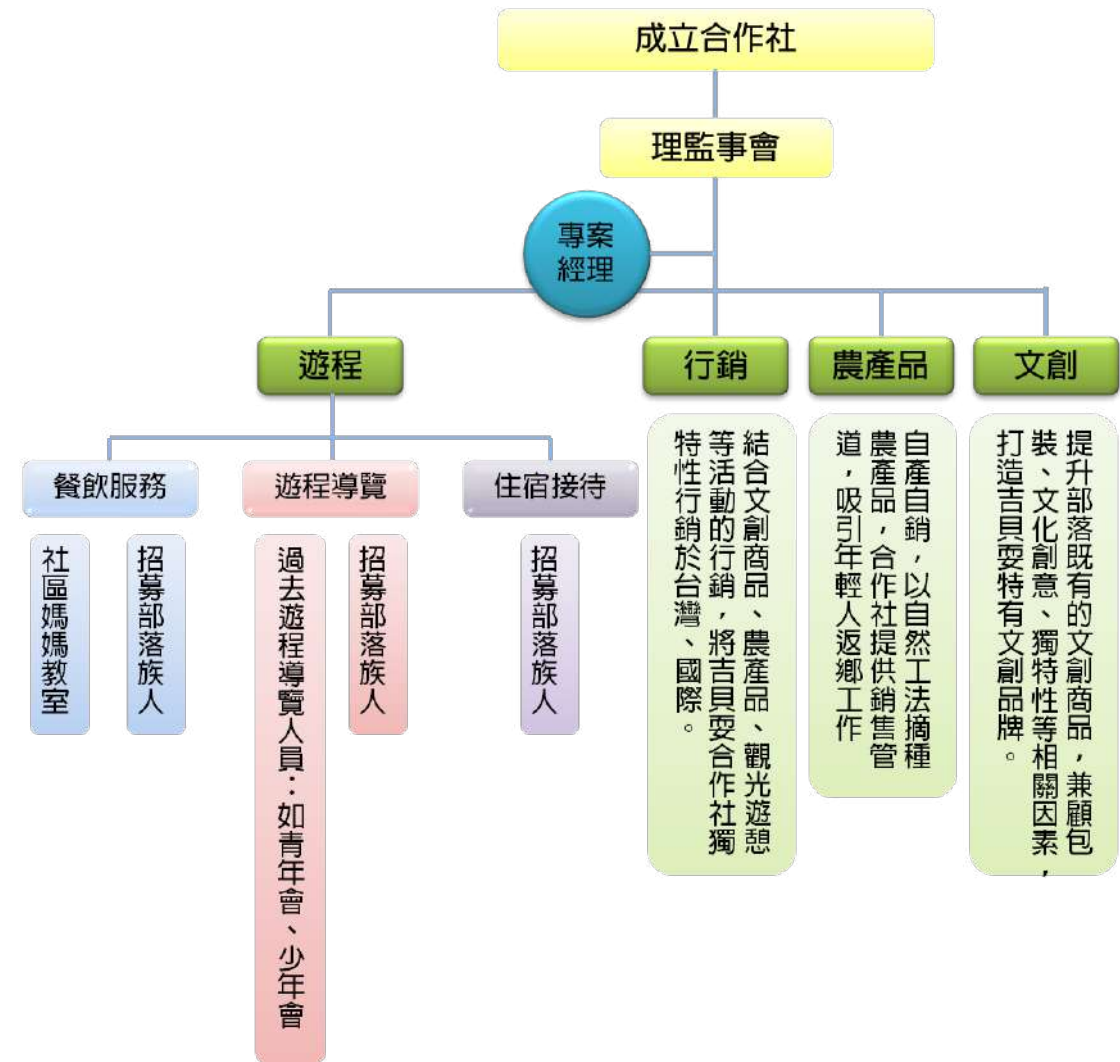


圖 2-1-2 吉貝要部落內部平台

二、外部平台

部落區內公共設施及遊憩設施不全，建議以外部平台爭取資源，強化部落完整性。

表 2-1-4 口埤及九層嶺一帶部落外部平台

外部技術導入合作單位	推動目標
西拉雅國家風景區	● 觀光培力輔導，包含網站建置、平台建置、培力工作坊等。
未來導入社區營造型計畫	
行政院農業委員會林務局 ✧ 社區環境綠美化計畫 ✧ 社區林業計畫	● 計畫宗旨：社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫。 ● 區分為起步型與進階型；起步型每案以十萬元為限，進階型則為二十萬元。 ● 提案構想：起步型：1.社區老樹資源調查與健診。2.社區原生植物地圖製作。
教育部青年發展署 青年社區參與行動計畫	● 計畫宗旨：深化青年團隊在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感。 ● 提案構想：捲動部落大專生參與社區事務。 ● 部落老照片搜集活動與延伸性文創商品的設計。
財團法人樹谷文化基金會	● 計畫宗旨：建構樹谷園區及鄰近社區自然與人文景觀，並推展環境教育。 ● 提案構想：社區景觀植栽，美化環境。
(得利油漆) let's colour 魅色台灣	● 計畫宗旨：秉持「為生活增添色彩」的理念，運用色彩專業，凝聚社區意識，協助鄉鎮社區進行景觀再造。 ● 提案構想：彩繪部落公共空間，以色彩計畫營造社區公共環境。

第二節 工作坊執行內容

壹、口埤及九層嶺一帶部落

口埤及九層嶺一帶部落目前遊客以教會教友交流、學生團體及登山健行遊客居多，但多屬於區域型遊客。因區位受限與行銷效果不佳，知名度並未打開，且與區域內新化國家植物園並未建立合作關係，尚有努力空間。部落「台南市西拉雅文化山城社區合作社」組織已建立部分觀光資源建構與解說人力基礎，但在經營上則未能有完整的經營組織架構與制度，形成空有資源與少量人力（平時仍需工作），卻未實際完善營運。

一、課程主題設計與發想

口埤及九層嶺一帶部落已有觀光營運，但觀光設施尚未整備，欠缺產品整合及整體觀光的規劃，以致於雖具有豐富的觀光資源，但苦無專業導覽人員及完整的遊憩規劃。工作坊主要成立目的為提高部落觀光服務品質與專業能力，將觀光所需的食、住、行、育、樂等面向加以整備，並提出完善的套裝行程，提高觀光帶給部落的效益，也讓遊客體驗更完整的遊程。

工作坊的主題設計與發想透過與部落多次討論後，冀望以部落觀光資源發展遊憩主題，於是以六大主題，12 堂工作坊，由專業老師引領部落居民增進觀光遊憩知識，提供遊客資訊與遊憩服務，而希望藉此工作坊強化茁壯部落觀光組織，未部落帶來工作機會與商機。

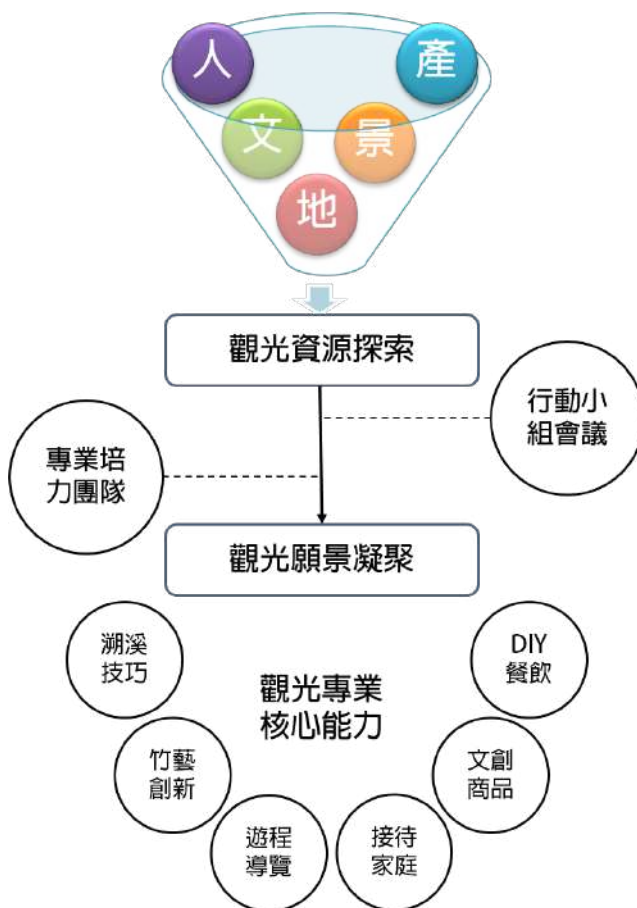


圖 2-2-1 文創課程主題設計與發想

表 2-2-1 工作坊主題、時間與講師

主題	時間	講師
溯溪技巧		
溯溪技巧指導	3/23	弘光科技大學運動休閒系副教授 張嚴仁老師
溯溪環境體驗	4/27*	部落達人 萬正雄長老
竹藝創新		
竹藝創新應用	3/24	竹采藝品有限公司負責人 林群涵老師
竹藝技能實作	4/14	
遊程導覽		
自然素材創作	3/31	銀樺自然工坊負責人 鄭一帆老師
部落生態導覽	4/7	生態攝影家 萬俊明老師
接待家庭		
居家環境改造	4/28	財團法人新故鄉文教基金會 副執行長 孫崇傑老師
接待家庭經驗分享	5/5	東埔獵寮接待家庭藝宿坊 曹義春老師
文創商品		
文創商品設計分享	5/19	信義鄉農會副廠長 辜昭傑老師
文創商品設計實作	6/2	
DIY 餐飲		
在地食做應用	2/3	靜宜大學觀光事業學系 鄧煒萱老師
DIY 食做活動	5/26**	

*原訂 4/27 溯溪環境體驗工作坊，因當天大雨顧及學員安全，工作坊延期至 6/9。

**原訂 5/26 DIY 食做活動工作坊，因當天部落遊客團體眾多，考量部落接待人力，工作坊延期。

二、課程宣傳、推廣與檢討

經過部落討論工作坊主題、授課時間、地點及與工作坊聯繫等前期工作後，進入課程宣傳與推廣，本計畫團隊以下列幾項方式進行工作坊課程宣傳與推廣：

(一) 前期（工作坊前）

1. 舉辦部落工作坊說明會：本計畫團隊於 102 年 3 月 17 日利用口埤公共集會結束後（部落中心信仰口埤教會禮拜後）舉行工作坊說明會（參加人數約 40 人）（圖 2-2-2），並現場發放傳單與報名表，鼓勵部落居民參與。



圖 2-2-2 工作坊說明會現況

2. 部落公共空間張貼海報：計畫團隊製作並印製工作坊宣傳海報（圖 2-2-3），張貼與部落公共空間，提醒部落居民參與有興趣之工作坊。
3. 家戶發放傳單與報名表：工作坊課程力求全面性宣傳，於工作坊說明會後，計畫團隊派遣駐點人員進行區域範圍內各家戶發放工作坊訊息傳單，達到完整的宣傳。



圖 2-2-3 工作坊海報

(二) 中期（工作坊執行中）

1. 工作坊當週，駐點人員事先電話通知報名學員，並確認上課時間與地點。
2. 每週於口埤教會公報中「咱的生活大代誌」宣傳當週上課主題。（詳見附件六）
3. 當週部落集會時間報告工作坊進度：每週日口埤教會禮拜時，「台南市西拉雅文化山城社區合作社」理事長會利用報告時段，播放上週工作坊課程紀錄影片，及宣傳當週上課主題。



圖 2-2-4 合作社理事長工作坊報告



圖 2-2-5 部落長老工作坊報告表

表 2-2-2 集會時間報告工作坊進度表

日期	已執行工作坊回顧影片	當週主題宣傳強化
3/31(日) 10:55~11:00	3/23 溯溪技巧指導(張嚴仁老師) 3/24 竹藝創新應用(林群涵老師)	3/31 自然素材創作(鄭一帆老師)
4/14(日) 10:55~11:00	3/31 自然素材創作(鄭一帆老師) 4/7 部落生態導覽(萬俊明老師)	4/14 竹藝技能實作(林群涵老師)
4/22(日) 11:00~11:05	野外禮拜場地不適合播放，改以口頭報告	4/28 居家環境改造(孫崇傑老師)
5/19(日) 10:50~11:00	當週因時間因素，改以口頭報告	5/19 文創商品設計分享(辜昭傑老師)

(三) 後期（工作坊執行後）

1. 計畫團隊於當次工作坊結束後，發放滿意度調查表（圖 2-2-6），以匿名方式請學員填寫對於當次工作坊講師安排、課程內容、地點與餐點安排等滿意度，並將此建議回饋於工作坊講師，計畫團隊並依建議做改善。
2. 當次工作坊結尾，會請學員分享當週授課心得與建議，以利計畫團隊適度的調整工作坊授課方式及內容。
3. 工作坊從 3 月 23 日起至 6 月 9 日止，約 3 個月的期程；計畫團隊於工作坊執行後一個月（4 月 28 日），與部落討論工作坊檢討與改善事宜，並從中改善相關建議。

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

專業培力工作坊夥伴滿意度調查表

各位夥伴：

非常感謝您撥冗參與這次的工作坊，為了解這次工作坊的辦理成效，請您花五分鐘填寫下面的問題，做為我們日後的改進參考，謝謝！

社團法人台灣原住民族學院促進會敬上

性別：☐女 ☐男
 年齡：☐15~19 歲 ☐20~29 歲 ☐30~39 歲 ☐40~49 歲 ☐50~59 歲 ☐60~69 歲
☐70 歲以上

一、對於此次工作坊授課內容是否滿意？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

二、對於此次工作坊的講師安排是否滿意？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

三、對於此次工作坊的場地安排是否滿意？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

四、對於此次工作坊的餐食安排是否滿意？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

五、對於此次工作坊整體安排是否滿意？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

六、工作坊內容安排，對於未來部落觀光發展營運是否帶來幫助？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

七、為了讓我們未來可以辦更好的工作坊，請您再給我們一些建議：

圖 2-2-6 工作坊滿意度調查表

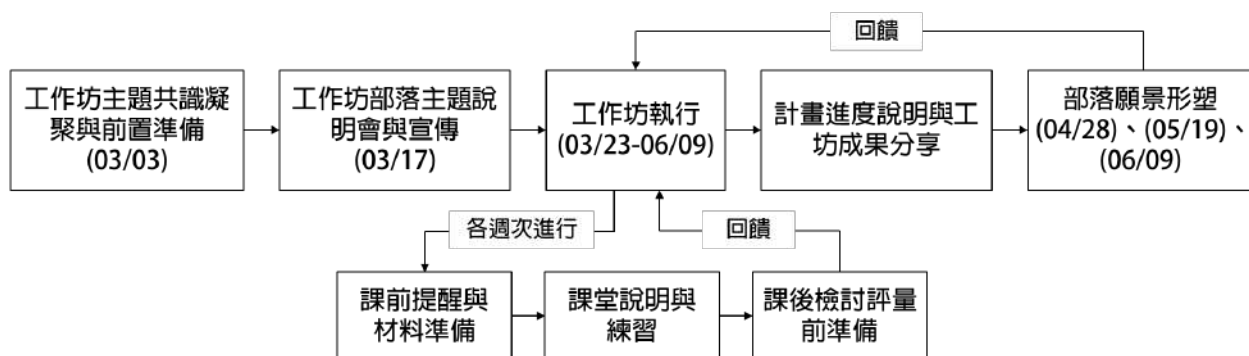


圖 2-2-7 工作坊輔導課程執行流程與部落願景形塑過程

表 2-2-3 計畫團隊回應部落或學員提出對工作坊建議情形表

提出時間	建議事項	部落建議	計畫團隊調整情形
3/3	課程安排 主題與操作	● 建議課程以實作為考量 ● 古道調查課程暫不考慮 ● 配合部落生活步調以週末時間操作較可行 ● 避開部落接下來三個月預定舉辦的重大活動, 如播種節與母親節	● 遵從部落建議
3/23	授課時間	● 週六（小禮拜）部落居民多數需要工作，建議工作坊時間安排避開週六。	● 計畫團隊配合部落生活步調，至 4 月起將工作坊調整至週日下午舉行。
3/24	餐食安排	● 授課時間已過用餐時間，建議工作坊餐飲安排以餐盒代替便當	● 計畫團隊自 3/31 工作坊改為餐盒式，獲得學員好評。
5/5	工作坊宣傳	● 部落學員提出，計畫團隊應利用教會時間進行報告。	● 計畫團隊自 3/24 起 (1) 利用教會週報刊登當週課程訊息 (2) 委請合作社理事長進行報告與宣導 (3) 製作宣導影片播放課程內容與花絮 (4) 平日加強學員的親訪，以增加學員對課程的認識與了解 ● 計畫團隊自 5/19 改善工作坊在教會宣導時間，強調當次授課內容及講師簡介為主，吸引並提醒學員對當週課程參與的意願。

三、課程紀錄

(一) 溯溪技巧指導

工作坊名稱	溯溪技巧指導	學員人數	總計 6 人次
時數	3 小時	講師	弘光科技大學運動休閒系副教授 張嚴仁老師
時間	3/23(六) 13:30-16:30	地點	顏家花園（水嵒）；山中傳奇
工作坊大綱			
● 課程目標 □ 埤及九層嶺一帶部落遍佈著 9 支大小溪流，泉水充沛清澈，四季長流不息，部落內多數溪流為未命名野溪。目前部落溯溪活動路線以雙港溪下游做開發，約 1.5 小時的溯溪體驗中以講解溪邊生態為主，活動設計略顯單薄；且冬季屬乾涸期，水量低，泥濘多，遊客行走不易；溯溪行程一梯次遊客承載量約 20 人，僅有一條溯溪路線已不敷部落遊客量，因此本工作坊邀請專業溯溪活動企劃指導張嚴仁老師現地勘勘部落適合開發相關活動之野溪，並教導部落溯溪活動安全常識。			
● 課程產出與觀光連結 1. 探勘新遊憩路線 2. 開發新遊憩體驗（例如：垂降、攀樹、繩索活動、雙索突擊吊橋等）			
● 教學方式 1. 課堂授課 (1HR) 2. 實地踏查（山中傳奇野溪）(1HR) 3. 野外活動垂降體驗 (1HR)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



講師授課情形



繩索應用體驗



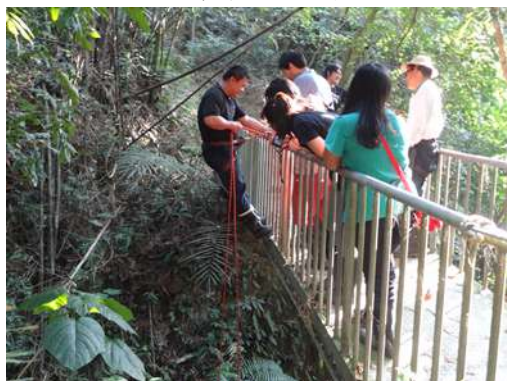
野外活動裝備示範與介紹



幽谷健行新路線開發



幽谷健行路線現地探勘



野外活動開發



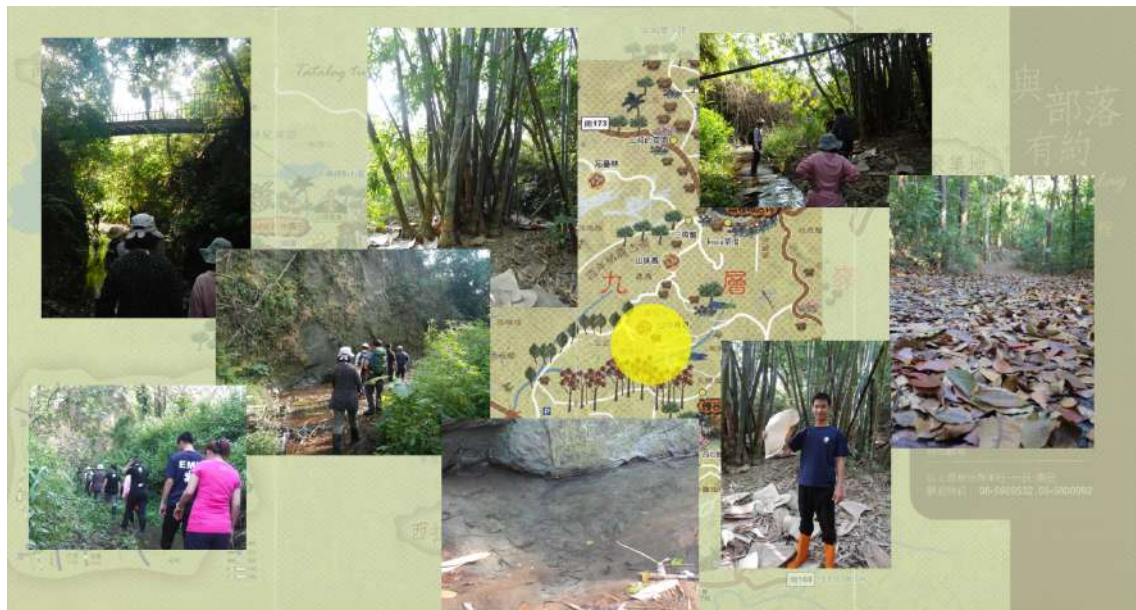
野外活動－垂降活動體驗



野外活動－垂降活動體驗

工作坊成果

一、開發幽谷健行新路線



新路線開發，由山中傳奇土雞城下至溪谷，再由程智科技回到主道路，路途約 1HR，沿途經過巨竹群等部落特殊產業特殊景觀。

二、增加野外活動

「幽谷健行」相較於溯溪為安全性較高、刺激性較低的活動，為當今野外活動流行用語。張教練場勘部落野溪後，建議以「幽谷健行」作為部落活動發展的用詞，避免遊客對於溯溪刺激性活動的想像。

張教練於工作坊中設計「垂降」活動，增加「幽谷健行」活動趣味性；建議未來部落可購買相關設備，提升野外活動的多元性。另外也可增設雙索突擊吊橋等設施，增加活動趣味性。

三、認識野外活動安全設備

張教練教導部落認識野外活動所需設備，讓未來營運組織了解相關活動所需投入設備。



(二) 竹藝創新

工作坊名稱	竹藝創新	學員人數	總計 44 人次
時數	6 小時	講師	竹采藝品有限公司負責人林群涵老師
時間	3/24(日) 13:30-16:30 4/14(日) 13:30-16:00	地點	口埤教會
工作坊大綱			
● 課程目標 口埤及九層嶺一帶部落四周皆是起伏頗高的山坡地，唯有竹子能適應其陡峭和貧瘠的土壤，目前部落多數竹子（竹筍）製成加工食品，少部分族人應用於製作竹製用品。本工作坊利用在地資源（竹子），邀請竹采藝品有限公司負責人林群涵老師擔任講師，指導部落竹藝技巧；並且利用竹藝技巧製作部落家戶竹製景觀門牌，增進部落美化與特色。透過講師分享竹藝作品，刺激學員就地取材，創造部落生活美學。			
● 課程產出與觀光連結 1. 竹藝技術增進 2. 生活美學的培養：竹製景觀門牌 3. 生活用品轉向生活藝品			
● 教學方式 1. 課堂授課 (1HR) 2. 實作示範與演示 (5HR)			
● 授課講義 詳見附件六			
工作坊成果			
一、竹藝技巧學習  如意花編織  竹片寫字  竹片編織(風車) 二、竹門牌製作  部落公共空間(口埤教會)  學員作品  學員作品			

工作坊剪影



講師與學員竹藝作品交流



講師授課情形



講師教導學員操作



講師帶領竹製門牌討論



竹藝技巧（如意花編織）練習



竹製門牌實際操作

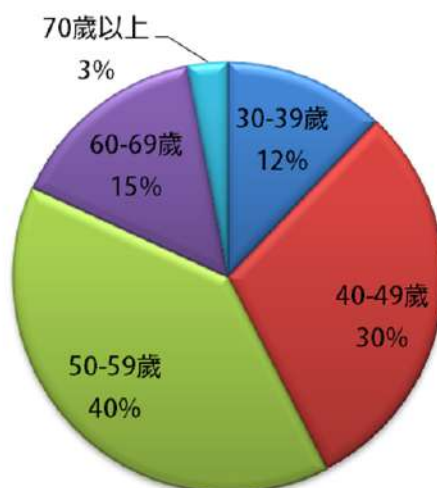
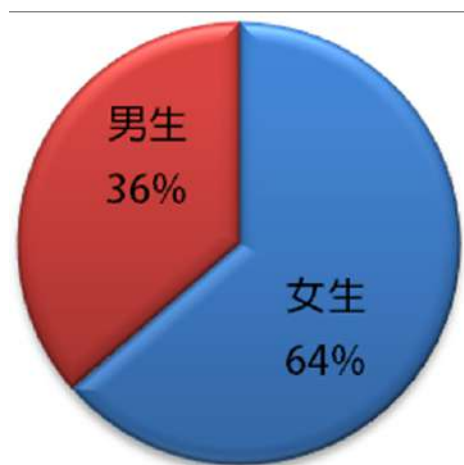


講師竹藝技巧（竹片寫字）教學

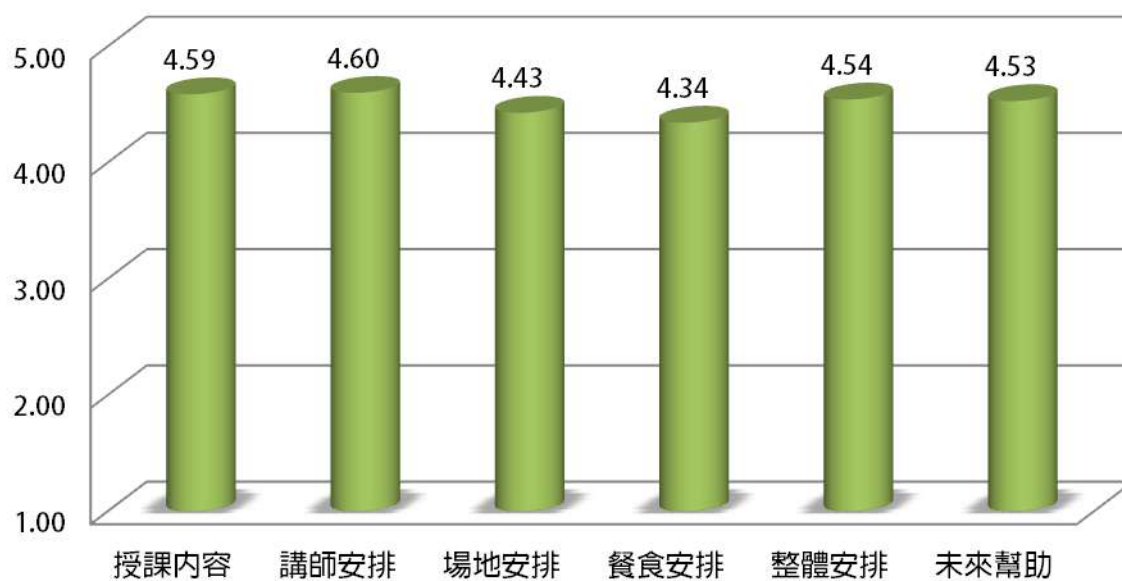


竹製門牌成果合照

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意 / 5=非常滿意

學員建議

- ◆ 可以更多創意
- ◆ 多安排課程
- ◆ 有機會再來
- ◆ 注意竹子使用年限
- ◆ 太棒了！

(三) 自然素材創作

工作坊名稱	自然素材創作	學員人數	總計 21 人次
時數	3 小時	講師	銀樺自然工坊負責人鄭一帆老師
時間	3/31(日) 13:30-16:30	地點	口埤教會；胭脂古道
工作坊大綱			
● 課程目標 口埤及九層嶺一帶部落目前遊程設計除常見的導覽解說外（由導覽解說人員解說，遊客隨側聆聽解說內容），DIY 活動以彩繪竹片為主；導覽與 DIY 活動連結度不高，活動內容略顯單調。新化國家植物園位於部落內，園區內擁有全台最大的桃花心木林；每年 2-4 月果實成熟時，當風吹來，有翅膀的種子就會像螺旋槳一樣，旋轉飛翔。本工作坊設計導入在地四季豐富自然資源，運用隨手可得的自然素材（例如：果實、種子、葉片、樹枝等）、美感創意加上環保概念，創作獨一無二的 DIY。未來部落在遊程設計中，在導覽解說過程中增加遊客與自然的互動，並且串聯導覽解說與 DIY 活動的關聯性，更重要的是讓遊客更了解當地自然資源、增加解說素材趣味性，提升遊客體驗。			
● 課程產出與觀光連結 1. 發展當地自然資源（桃花心木）創作 DIY 材料包 2. 在地自然素材（桃花心木）創作當地意象作品（扁擔）			
● 教學方式 1. 課堂授課 (1HR) 2. 實地踏查（百年胭脂古道）蒐集自然素材 (1HR) 3. 實作示範與演示 (1HR)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



講師作品與部落交流



課堂活動



講師授課情形



胭脂古道踏查



講師與學員知識交流



胭脂古道自然素材蒐集



講師教導學員操作



自然素材創作實際體驗

工作坊成果

一、自然素材材料包 1 份

材料：

大葉桃花心木的果實裂片 1 片、銀葉樹果實 1 顆、青剛櫟果實 1 顆、美人蕉果實 2 顆、木麻黃果實 2 顆、小樹枝 1 支、木片 4 款 2 組、木夾 1 個

工具：

熱熔膠槍+膠條

DIY 成品：

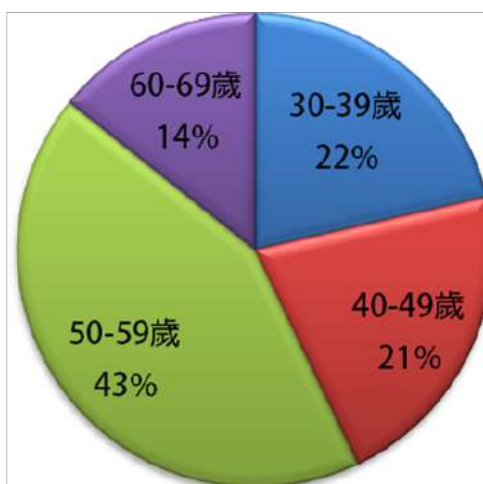
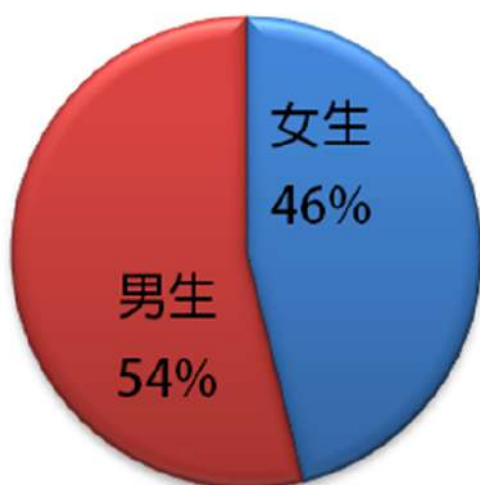


二、大葉桃花心木扁擔

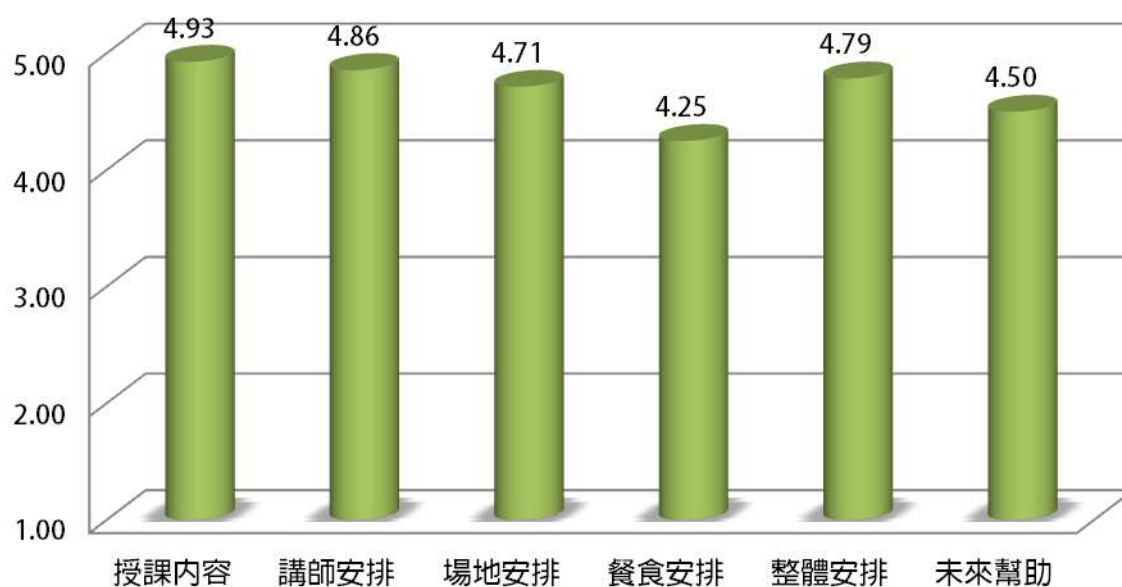


「扁擔崎」因其山路起伏，地形雙頭翹，形狀猶如扁擔，故名；過去為舊部落所在地，也是部落孩童成長過程中的嬉戲場所。部落境內新化國家植物園擁有大量大葉桃花心木，大葉桃花心木果殼側面正好有類似扁擔的線條，鄭一帆講師以這個想法設計了這項作品，它可以當掛飾、擺飾，也可以當成筆筒。此作品未來可發展為部落代表性紀念品。

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議：

◆ Thanks, good! 加油!

(四) 部落生態導覽

工作坊名稱	部落生態導覽	學員人數	總計 18 人次
時數	3 小時	講師	生態攝影家 萬俊明老師
時間	4/7(六) 13:30-16:30	地點	口埤教會、舊部落步道

工作坊大綱

● 課程目標

口埤及九層嶺一帶部落位於丘陵地形，原始的山林中藏有豐富的生態資源，過去部落居民的生活倚賴山林，常以大自然的資源利用於生活中，卻不知道還可做為觀光資源。計畫團隊邀請在地生態攝影家萬俊明老師做為部落生態導覽講師，萬老師對於在地生態資源聊若指掌，看似不起眼的植物，在萬老師眼中都是寶物；加上萬老師對於部落的熟悉與認同，講解起部落生態導覽更具說服力。本工作坊希望讓部落學員重新認識在地動植物，並將此轉換為解說題材，做為觀光吸引力。

● 課程產出與觀光連結

1. 增加學員對部落動、植物知識與常識。
2. 增加學員導覽解說素材

● 教學方式

1. 課堂授課 (2HR)
2. 實地踏查（二叔的菜園→顏家花園→水湳秘境→阿舅的埤塘）(1HR)

● 授課講義

詳見附件六

工作坊成果

導覽解說學習單 11 份。

編號	植物名稱(學名/俗名)	植物特性(如：葉子顏色)	用途
1.	刺楸(山楸)		
2.	細葉鵝掌楸		
3.	錦雞兒(樹豆)	羽狀複葉	餵食羊
4.	黃連(黃連)		
5.	人面蛇麻		
6.	山黃連(黃連)		
7.	樟樹	成樹葉長黑色	
8.	羊耳菊		
9.	香楓	11月變紅	
10.	山黃連		
11.	香木	葉長黑色	煮茶吃
12.	土黃連	成樹葉長黑色	煮茶吃

學員學習單 1

編號	植物名稱(學名/俗名)	植物特性(如：葉子顏色)	用途
13.	刺楸	葉長	
14.	香楓	葉長	香楓葉
15.	刺楸		刺楸葉
16.	山楸		
17.	山黃連(黃連)		
18.	刺楸(黃連)		
19.	山楸		
20.	刺楸		可製仙草
21.	山楸		
22.	刺楸	有沙路溪	
23.	刺楸(黃連)		
24.	刺楸(黃連)		

學員學習單 2

編號	植物名稱(學名/俗名)	植物特性(如：葉子顏色)	用途
15.	刺楸		刺楸葉
16.	刺楸	有刺、有葉在樹	刺楸
17.	刺楸		刺楸
18.	刺楸	刺楸	刺楸
19.	刺楸		刺楸
20.	刺楸		刺楸
21.	刺楸		刺楸
22.	刺楸	刺楸	刺楸
23.	刺楸	刺楸	刺楸
24.	刺楸	刺楸	刺楸

學員學習單 3

工作坊剪影



講師授課情形



學員授課行情形



學員認識植物



實地探查現地



實地踏查現地



學員專注做筆記

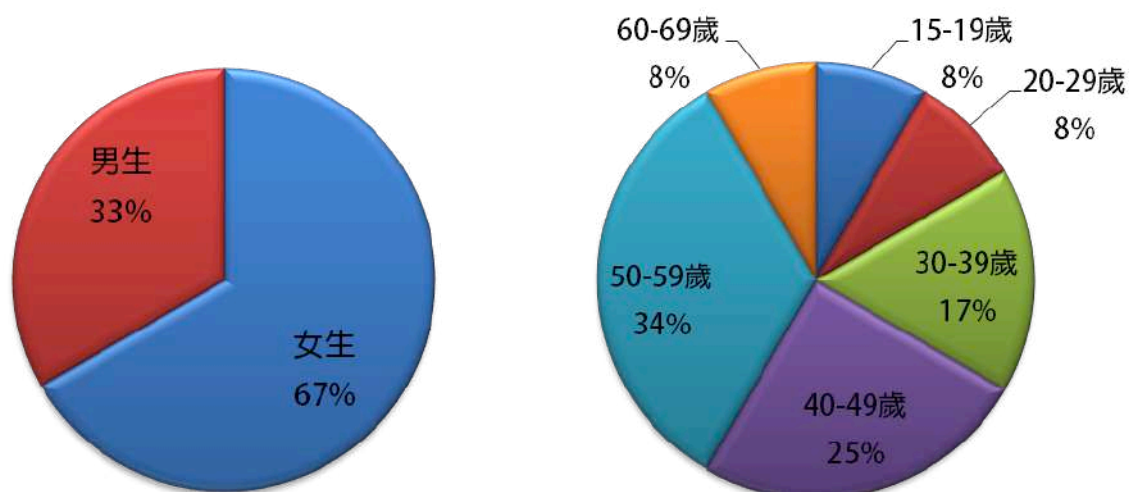


植物講解－試吃果實

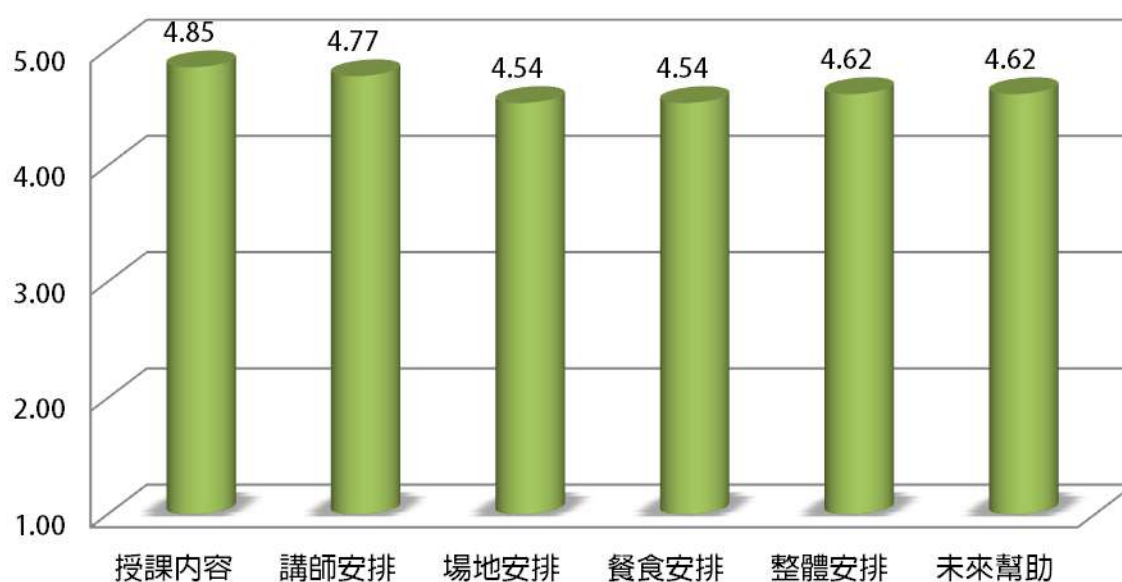


學員在地知識分享

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 課程可於早上開課時間較充裕
- 講師很豐富的知識，時間不足

(五) 居家環境改造

工作坊名稱	居家環境改造	學員人數	總計 15 人次
時數	3 小時	講師	財團法人新故鄉文教基金會 副執行長 孫崇傑老師
時間	4/28(日) 13:30-16:30	地點	□埤教會
工作坊大綱			
● 課程目標 過去居家環境以生活為主，多為未裝潢修飾的室內空間，而部落期待藉由觀光發展利用居家閒置空間，在不耗費額外經費下，將居家環境改造做為接待家庭；計畫團隊邀請財團法人新故鄉文教基金會副執行長孫崇傑老師實地到部落探查，並給予部落居民空間改善建議；孫崇傑老師曾協助台灣著名的桃米社區營造，對於空間改造工作相當專業。工作坊中，孫老師請學員繪製居家空間擺設，藉由孫崇傑老師的專長，給予學生最適合的建議。			
● 課程產出與觀光連結 1. 學員對於部落營造的想像。 2. 居家環境的實質改善建議。			
● 教學方式 1. 課堂授課 (約 2HR) 2. 實際操作與建議 (繪製居家空間設計圖) (1HR)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



講師授課情形



講師分享桃米社區案例



與學員討論居家環境改造



學員構思居家環境改造設計



與學員討論居家環境改造



學員討論居家環境改造設計



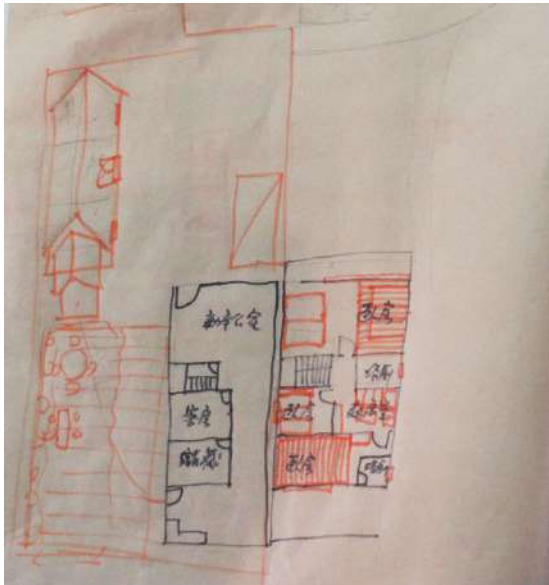
講師給予學員空間改造建議



講師與學員合影

工作坊成果

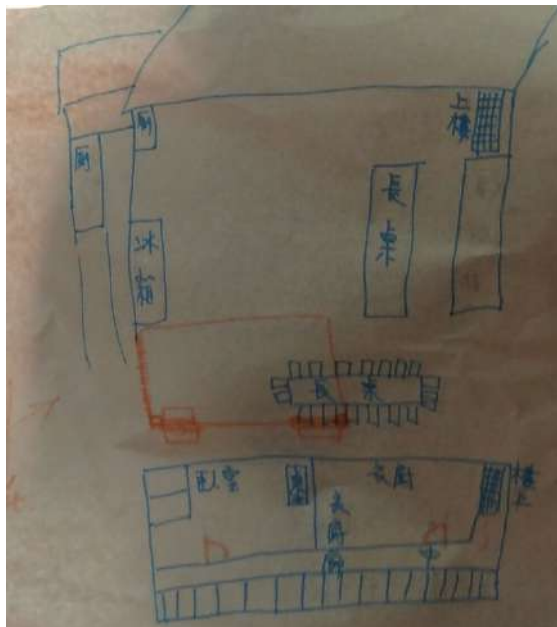
講師給予學員居家環境改造設計圖之建議



設計圖-1 (藍色為原圖，橘色為講師建議)

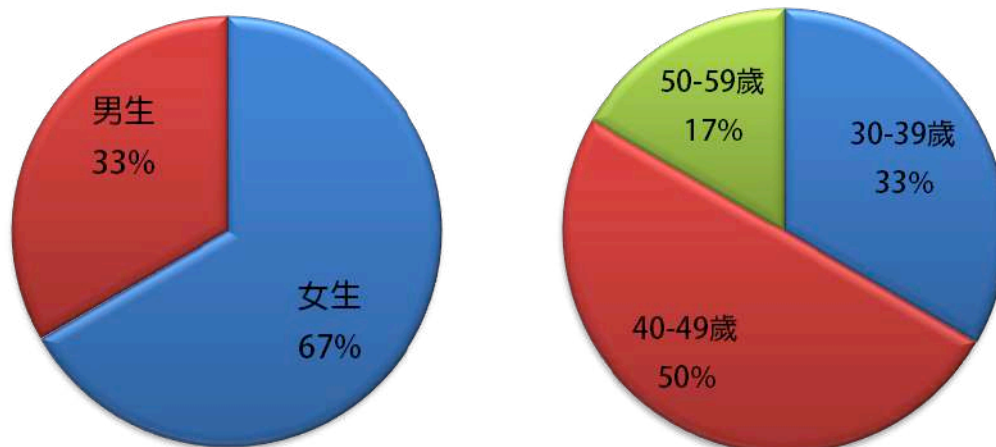


設計圖-2 (藍色為原圖，橘色為講師建議)

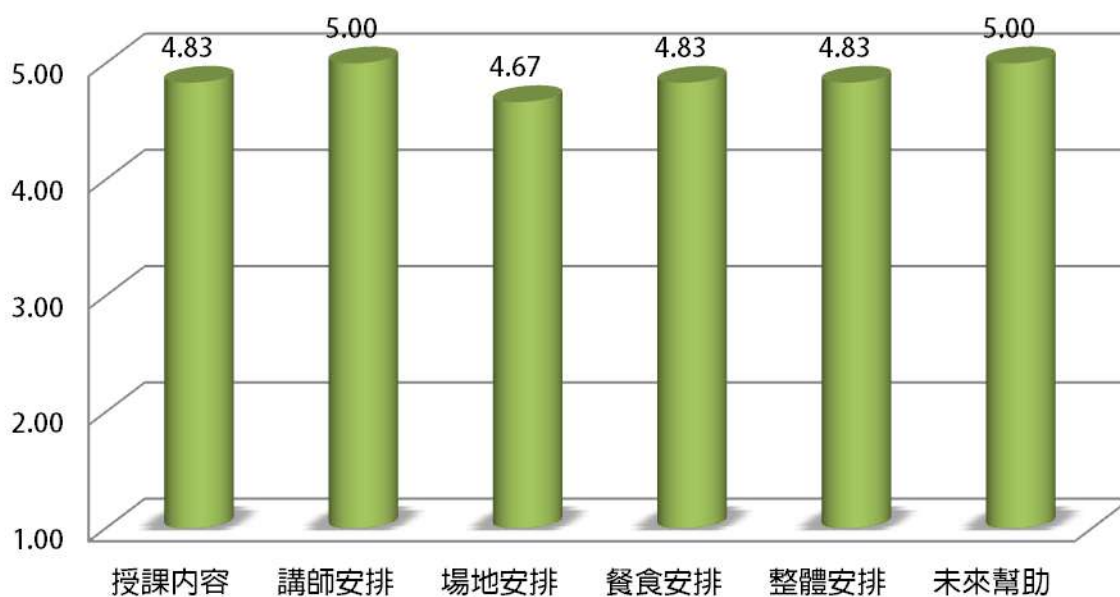


設計圖-3 (藍色為原圖，橘色為講師建議)

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 讚
- 盼有時間可實地、現場指導，謝謝！
- 請多多幫忙，可以更美麗、特別。

(六) 接待家庭經驗分享

工作坊名稱	接待家庭經驗分享	學員人數	總計 18 人次
時數	3 小時	講師	東埔獵寮接待家庭藝宿坊 曹義春老師
時間	05/05(日) 13:30-16:30	地點	蕭棋全長老家
工作坊大綱			
● 課程目標 觀光發展中，住宿視為提高旅遊深度與在地連結，也是觀光發展中不可或缺的要素之一；口埤及九層嶺一帶部落視「接待家庭」為部落發展目標，但對於接待家庭運作模式不熟悉。計畫團隊邀請南投東埔「獵寮接待家庭藝宿坊」主人曹義春老師，分享一手打造的接待家庭，從自己投入建蓋接待家庭，至接待客人的感動，接待家庭並不一定要有豪華的裝潢吸引遊客，有時是主人的熱情接待感動遊客。本次工作坊地點特地移置於部落接待家庭較成熟家戶，讓講師實地、現場指導，與主人有更直接的互動與指導。			
● 課程產出與觀光連結 1. 認識並認同接待家庭 2. 獵寮接待家庭的實務經驗分享 3. 接待家庭的困境與挑戰			
● 教學方式 1. 課堂授課 (約 2HR) 2. 課堂活動 (約 1HR)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



講師與學員相見歡



講師接待家庭經驗分享



工作坊活動－什麼是「接待家庭」



學員活動分享



學員影片觀賞



學員心得分享



講師與學員活動後交流



講師與學員合影

工作坊成果

「接待家庭」想像



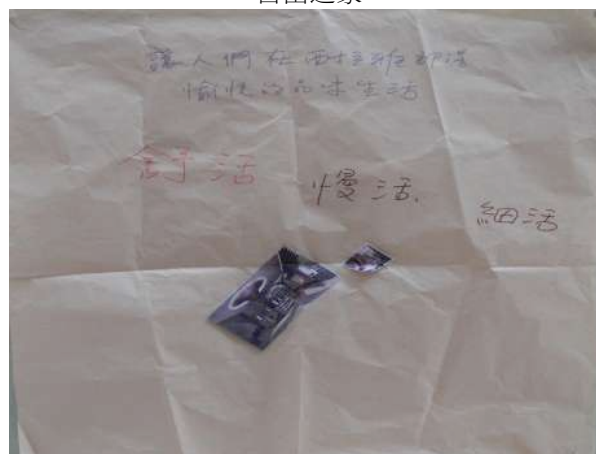
營造幸福部落



自由之家



綠野仙蹤

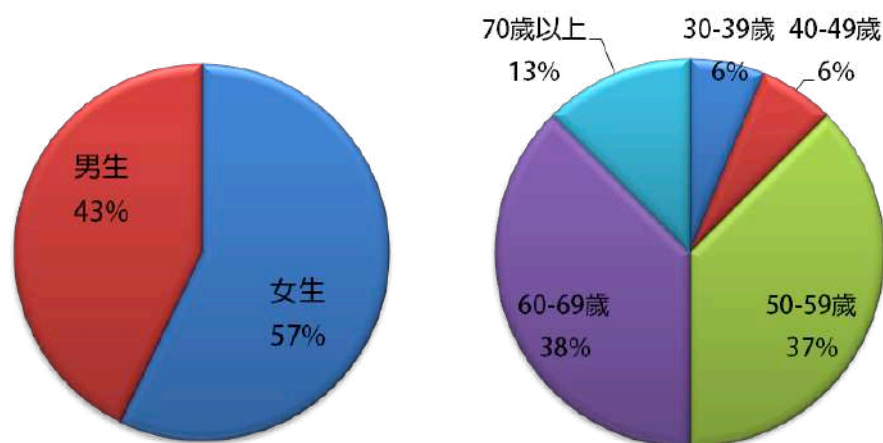


舒活、慢活、細活

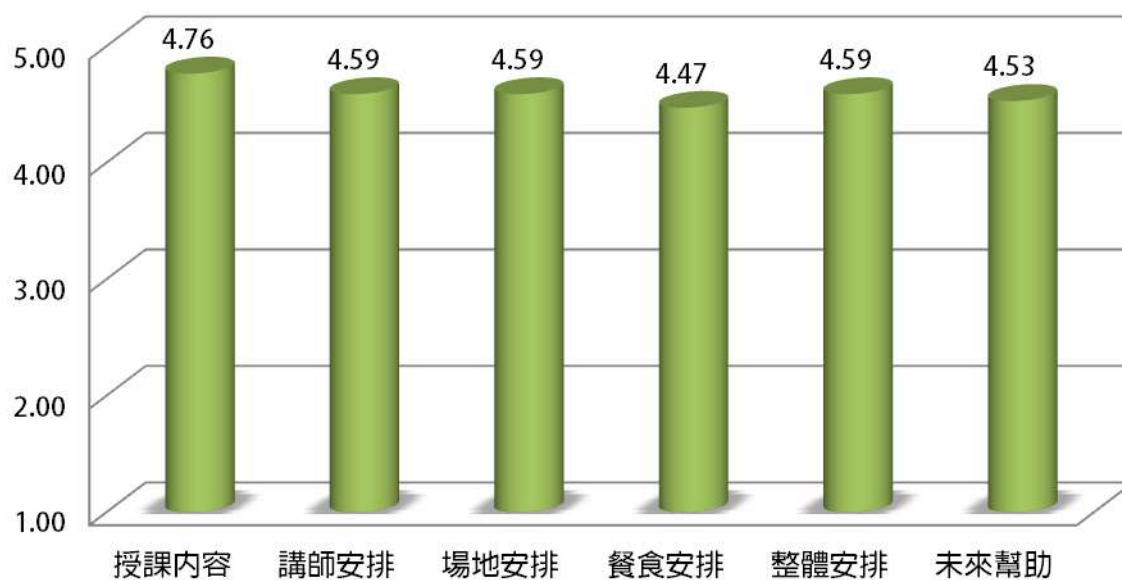


關懷之家

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 好！
- 再來一次！

(七) 文創商品設計分享與實作

工作坊名稱	文創商品設計分享與實作	學員人數	總計 29 人次
時數	6 小時	講師	南投縣信義鄉農會酒廠 辜昭傑副廠長
時間	5/19(日) 13:30-16:30 6/2(日) 13:30-16:30	地點	口埤教會
工作坊大綱			
● 課程目標 「文創」商品發展於觀光發展中扮演不可或缺的角色，舉凡遊程設計、故事行銷、商品開發等皆與文創相結合。本次工作坊邀請南投信義鄉農會酒廠辜副廠長分享文創商品的開發與設計理念，辜老師以「食、衣、住、行、育、樂」六大開發面向引導學員發想如何連結與聯想生活相關的創意，並藉由過去商品開發經驗分享地方品牌的獨特性與優勢。辜昭傑老師過去文創商品開發經驗豐富，工作坊過程中老師分享過去開發商品的經驗，得到學員許多共鳴，同時辜老師也藉此分享於成功的品牌經營便是要感動目標消費群。後半段活動課程，辜老師以引導學員發想在地資源創造屬於部落的品牌。			
● 課程產出與觀光連結 1. 文創商品設計實務經驗分享 2. 激發學員討論部落觀光產品 3. 課程產出「葛鬱金文案」及「鄉幸之旅」			
● 教學方式 1. 課堂授課 (約 4HR) 2. 課程討論 (約 2 小時)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



講師授課情形



講師授課情形



討論部落產品包裝



給予部落竹工藝作品意見



講師與學員共同討論



學員共同討論



課程討論



講師與學員合影

工作坊成果

1. 葛鬱金文案

二叔雄愛

竹仔腳昏一擺

從此牽手，出門一碗來

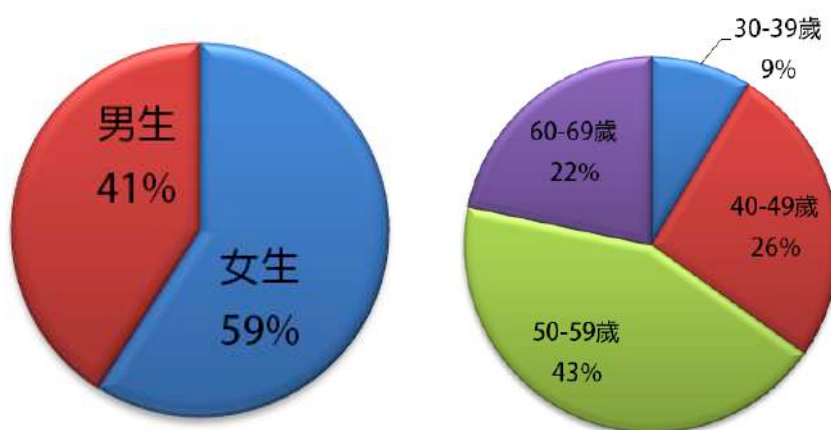
阮知影，那是愛

筍子粉薯最相愛。

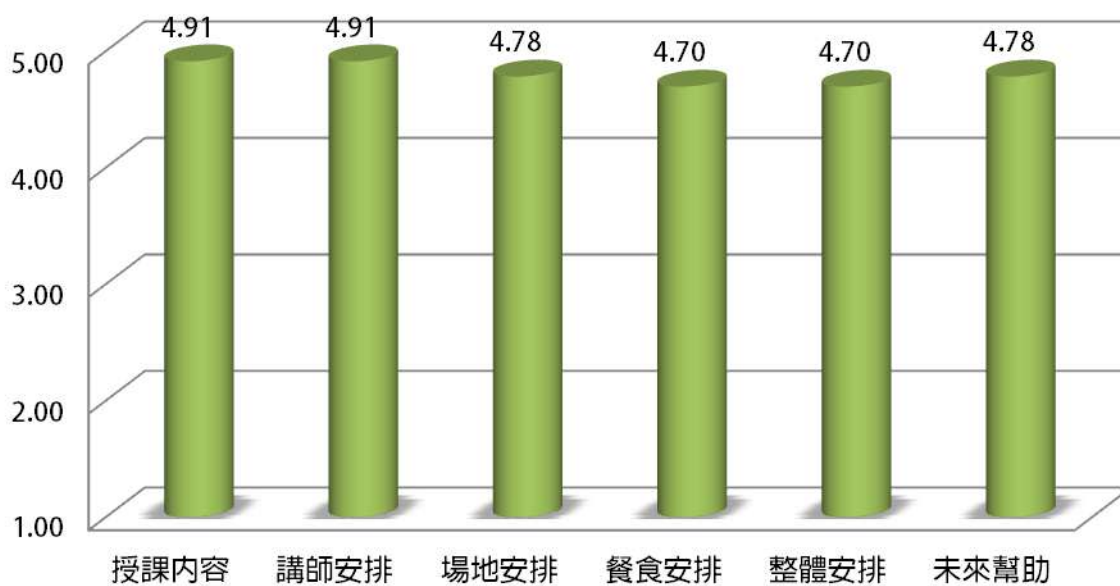
2. 鄉幸之旅（口埤仔－憨囡仔飼蚊體驗，熱血壯遊大自然）

時間	活動		經費初估	
09:00-10:00	Khai Sian		未定	
10:00-12:00	竹槍（60 分鐘） 撿籽（09-10 月）	生態導覽（口琴）	未定	生態導覽 100 元 口琴 80 元
12:00-13:00	風味餐		200-250 元	
13:00-14:00	竹腳下，好睏眠		面膜 50 元；樟腦油 50 元 蚊帳 100 元；吊床 100 元	
14:00-16:00	幽谷「濺」行（點心：愛玉或粉粿）		100 元（愛玉 30；粉粿 50 元）	
16:00-17:00	竹片(桶)創作 DIY		100-150 元	

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 很棒！
- 很棒的老師 辛苦了！

(八) 溯溪環境體驗

工作坊名稱	溯溪環境體驗	學員人數	總計 10 人次
時數	3 小時	講師	綠谷西拉雅負責人 萬正雄長老
時間	6/9(日) 15:00-18:00	地點	綠谷西拉雅、新化國家植物園
工作坊大綱			
● 課程目標 口埤及九層嶺一帶部落屬丘陵地形，部落具有大大小小共 9 支支流，這些支流過去為部落獵人的狩獵路線，如今部落將其開發為觀光景點，增加當地觀光活動，同時也藉由導覽人員的帶領，讓遊客認識部落更多的生態資源。多數參加的學員過去未曾實地探查溪谷，更不知道自己居住的部落原來有這樣的美景；由部落長老帶領下，溪谷探索讓學員深入認識溪谷生態景觀，學員們驚嘆宛如果寶級的溪谷生態中，短短的旅途中，包含筆筒樹、觀音座蕨、貝殼化石、木化石、板岩等地形，隨著歷史演進，守護著西拉雅的綠色森林。近 3 小時溪谷探索外，萬長老在秘密基地設計傳統的陷阱及射箭場供學員活動，充分展現過去西拉雅工藝技術。			
● 課程產出與觀光連結 1. 增加學員對部落溪谷生態環境了解 2. 增加學員幽谷健行導覽解說素材			
● 教學方式 1. 實地踏查 (3HR)			
工作坊成果			
1. 熟悉口埤及九層嶺一帶溪谷資源 2. 學習未來實際導覽解說溪谷觀光技巧			

工作坊剪影



出發前往溪谷探索



在地植物利用



在地知識傳承



溪谷探索



同心協力之溯溪活動



傳統陷阱示範

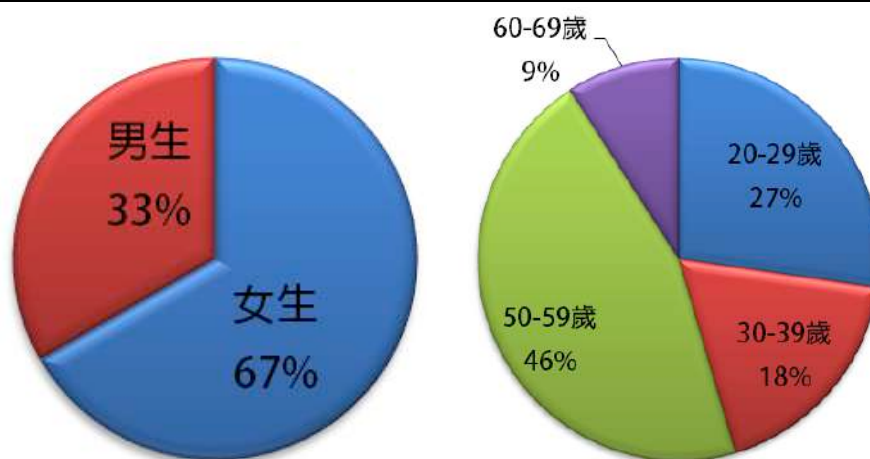


傳統陷阱講解

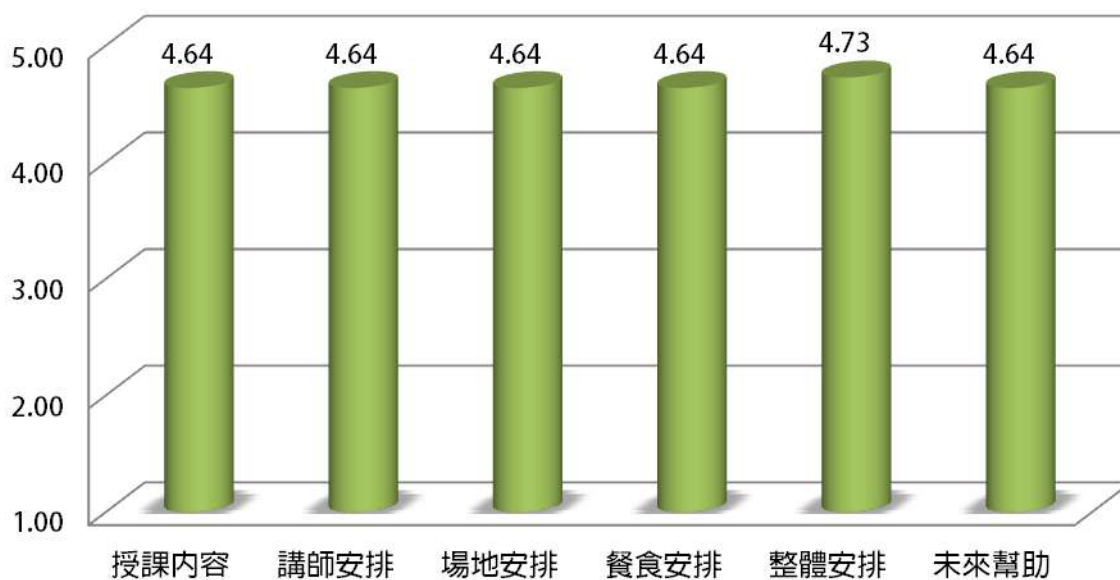


射箭活動體驗

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 辛苦啦，加油！
- 好，還要更好

(九) DIY 食做活動

工作坊名稱	DIY 食做活動	學員人數	總計 24 人次
時數	3 小時	講師	靜宜大學觀光事業學系餐飲教學助理 鄧緯萱老師
時間	6/16(日) 13:30-16:30	地點	口埤教會
工作坊大綱			
● 課程目標 在地伴手禮是觀光經濟中重要一環，口埤及九層嶺一帶部落目前伴手禮以在地的主要經濟作物竹筍、葛鬱金為主。在地合作社近年來積極從事伴手禮地開發，除了在地農特產品轉型外，也希望伴手禮的製作帶動當地就業機會。本次工作坊邀請餐飲專家利用台南新化著名的芒果及鳳梨做示範，開發具有口埤獨特性的牛軋糖，此外講師還變化融入現在市面上流行的商品牛軋餅，教導學員更多元化的產品開發。鄧老師以在示範過程中，激發學員思考口埤適合開發地特產，學員共同提出意見做討論，鄧老師從旁協主給予專業的意見。過程中除了示範教學外，還與學員討論未來適合開發新口味的可能性，創造部落的伴手禮經濟奇蹟。			
● 課程產出與觀光連結 1. 學習製作牛軋糖與牛軋餅技巧 2. 激發學員開發新產品潛能 3. 增加部落伴手禮多元化			
● 教學方式 1. 牛軋糖製作 (1.5HR) 2. 牛軋餅製作 (1.5HR)			
● 授課講義 詳見附件六			

工作坊剪影



學員認真筆記製作技巧



講師示範



講師製作過程示範



學員參與製作過程



討論過程



工作坊情形



學員參與過程



講師與學員合影

工作坊成果

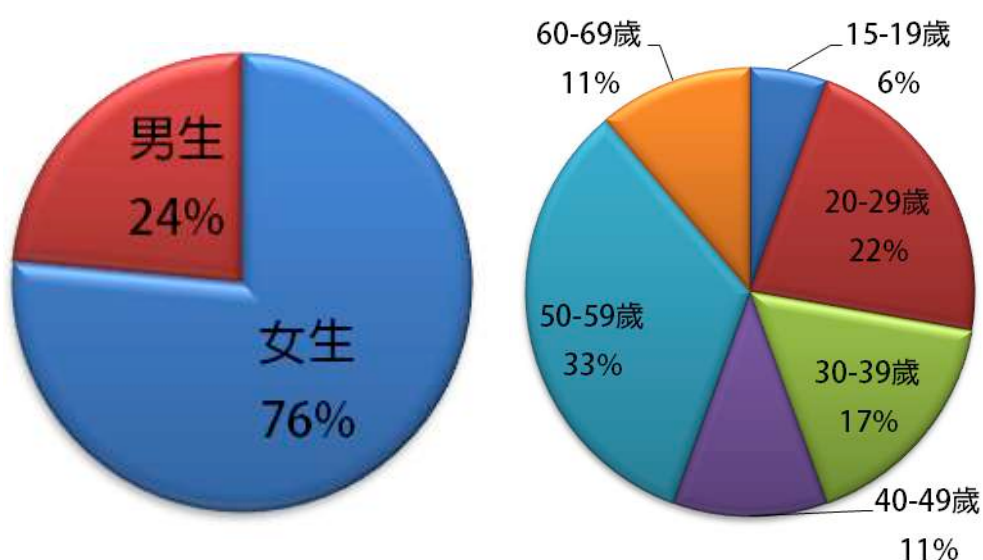
1. 牛軋餅製作配方與技巧



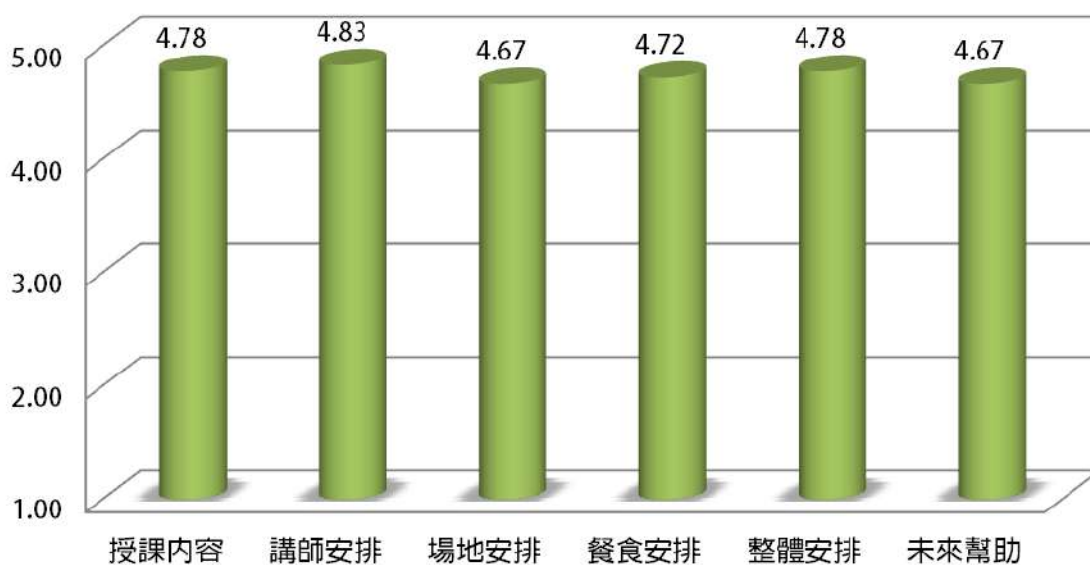
2. 牛軋糖製作配方與技巧（芒果口味）



滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 可再辦不同食材之點心的教學，讓部落當地的農產能有更多元的發展

貳、吉貝耍部落

本工作坊課一開始不僅鼓勵吉貝耍聚落的居民，同時希望更多鄰近聚落的居民共同參與，族群文化要愈發堅強，需要更多族人的認同與投入，聚落與聚落的橫向連結就顯得很重要了。另外，由於缺乏就業機會，聚落的人數逐年減少，橫向連結不但可以彼此交換訊息和匯聚力量，進而發掘及培養更多聚落人才。

本工作坊即透過 3 月 3 日和 5 月 5 日共兩次部落說明會議、無數次的深度訪查、實地探訪農戶，並於在地意見領袖的協助之下，逐漸形成五個課程主題。

一、課程主題設計與發想

課程一，以餐飲服務為主題設計出兩堂課，發現部落食材和實作課程，共計有 6 個小時，基於過去居民帶領遊程的經驗，居民一致認同，為獲得更大效益與產值，聚落必須要發展出具有在地特色的遊程內容，而在地食物是最快與文化產生連結的媒介，另外，也可間接的形塑在地農產品就近銷售的通路型態，降低運銷成本，並收宣傳西拉雅族群文化。

課程二，以遊程導覽為主題發想出，認識民俗植物和導覽解說技巧兩堂課。這個主題課程是為了培養更多專業的導覽解說員以便解決了不定時遊程的實際需求，也讓學員更貼近吉貝耍的自然生態環境，居民能除了擁有生活脈絡底下的經驗，也能獲得族群文化脈絡下的山林知識。

在社會變遷的過程，包括與其他族群的長期融合、否定族群認同的汙名歷史及導覽解說技巧的傳授，給予族人對於過去歷史再次詮釋及反思的機會。此外，在地食物系統也是本主題課程希望導入的想法，生長及種植在地原生植物，是最節省成本和省力的方式，表示這個土地適合的植物與生態，也是居民擅長處理的食材，未來可藉由飲食文化的處理，成為觀光最佳的素材。

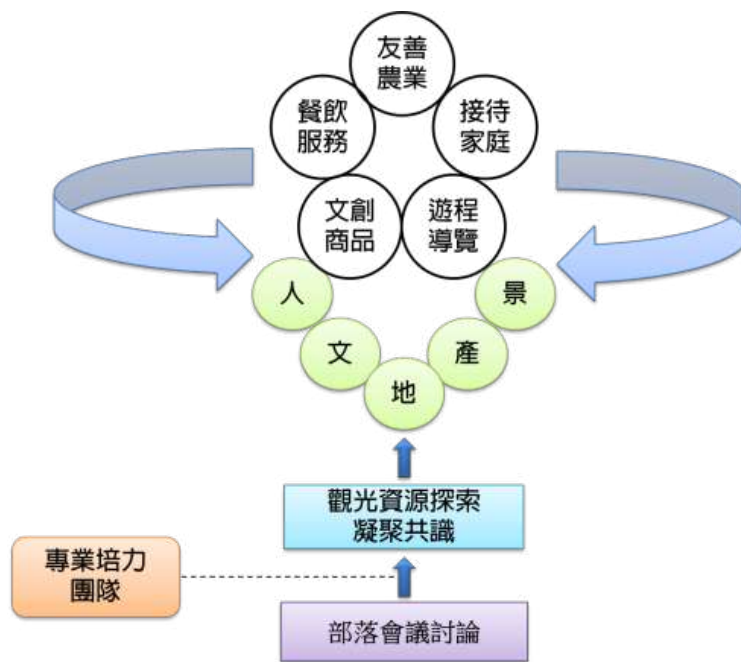


圖 2-2-8 部落工作坊主題由下而上凝聚共識

課程三，以農業為主題，當地約有八成住民是從事農業生產，因此如何就現有的產業結構下，思考一個更適合目前聚落處境的主題課程，進而形成兩個課程大綱，一個是友善農業與社區發展，另一個是農作物栽培問題與解析。吉貝耍聚落從事農業的多為聚落長者，也都具有 30 至 40 年的農事生產經驗；然而由於部落農作物皆施以慣行農法，也就是噴農藥、施灑化學肥料為主。藉由本主題課程的觀念推廣，促使農戶先做到「安全用藥」，以及學會友善的栽種作物的方式，才能建構日後由友善農業深化至社區發展，或成為觀光發展的核心故事。

表 2-2-4 工作坊主題、時間與講師

主題	時間	講師
餐飲服務		
發現部落食材	3/10	稻江科技暨管理學院餐旅管理學系 呂哲維老師
實作課程	3/24	
友善農業與社區發展		
友善農業與社區發展	3/31	虎尾科技大學生物科技系 戴守谷老師
農產行銷與部落發展	8/2	社團法人台灣原住民族學院促進會 金惠雯秘書長
遊程導覽		
認識民俗植物	4/14	吉貝耍文史工作室負責人 段洪坤老師
接待家庭		
居家環境改造	4/28	財團法人新故鄉文教基金會 副執行長 孫崇傑老師
文創商品		
文創商品設計	6/9	南投縣信義鄉酒廠副廠長 辜昭傑老師

二、課程主題宣傳與推廣

歷經數次工作會議討論工作坊主題、內容、時間及授課師資之後，開始構思工作坊前期、中期及後期的執行策略和方向，本計畫團隊以下幾個方向進行。

(一)前期（工作坊前）

選定居民經常聚會的活動中心為上課地點：本工作坊的上課定點也選在聚落居民的公共空間，吉貝耍聚落活動中心（圖 2-2-9），這裡經常聚集很多當地住民，也是辦理各種活動的所在地，包括老人關懷據點、簡單的兩血壓和體重的服務，有部分住民甚至在這邊搭伙共食；有時候也是對外的接待平台。



1. 工作坊目標、授課內容與方式討論：在工作坊前置作業階段，計畫團隊與部落推薦講師進行討論，討論內容包括工作坊進行方式、內

圖 2-2-9 吉貝耍活動中心

容與成效，確立未來工作坊之目標。

2. 海報及宣傳單：首先從居民經常聚集的吉貝耍活動中心張貼海報，協同在地熱心的文史工作者一同策劃，同時親自邀請一些經常參與社區活動的居民，並由駐點人員挨家挨戶發送宣傳單，並親自遊說居民先來參加3月3日即將舉辦的部落說明會議。
3. 召開部落說明會議：3月3日部落說明會議當天，一共有72位居民出席當天會議。當天直接切入在地居民關切的經濟議題為核心，引導居民對於部落未來發展的想像，然後漸漸進入工作坊五個課程主題的內容討論，且於會後發送報名表，部落居民很快就選定自己有興趣的課程；在工作坊開課前，持續以電話提醒當天參加會議且報名的居民。



圖 2-2-10 工作坊海報



圖 2-2-11 部落說明會議居民出席情況



圖 2-2-12 文史工作室負責人段洪坤老師協助說明

(二) 中期（工作坊執行中）

1. 工作坊當中，駐點人員會以電話連絡上課學員，並確認上課時間、地點和師資。
2. 由於上課地點是在聚落活動中心，平時這裡也是交換訊息的所在，這裡設置有一個全聚落都可以聽得到的擴音器，這也是當地活動最佳的宣傳方式，每天上午不定時的都會有水果、菜車、南北雜貨車到此地販賣，只要一用廣播器廣播，就一定有人現身於現場。每堂上課前，會請里長持續廣播提醒學員來上課。



圖 2-2-13 里辦公室廣播設備

(三) 後期（工作坊執行後）

1. 工作團隊於當天課程結束之後，會分發滿意調查表給上課的學員，以匿名的方式填寫，依序對於當天的授課內容、講師的安排、餐飲、工作坊整體安排以及課程是否有益於未來部落觀光發展等調查項目，以便計畫團隊可以依據學員的意見針對未來的課程安排進行改進，並調整師資及課程內容。
2. 每當課程結尾後，計畫團隊會與學員非正式分享當天課程內容與想法，藉此調整上課節奏。
3. 工作坊自 3 月 10 日起至 6 月 23 日，約 4 個月的期程；並於 5 月 5 日時，藉著聚落舉辦部落教室揭牌儀式時，同與會的上課學員檢討工作坊實施及課程內容。

**「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
專業培力工作坊夥伴滿意度調查表**

各位夥伴：
非常感謝您撥冗參與這次的工作坊，為了解這次工作坊的辦理成效，請您花五分鐘填寫下面的問題，做為我們日後的改進參考，謝謝！
社團法人台灣原住民族學院促進會敬上

性別：☐女 ☐男
年齡：☐15~19歲 ☐20~29歲 ☐30~39歲 ☐40~49歲 ☐50~59歲 ☐60~69歲
☐70歲以上

一、對於此次工作坊授課內容是否滿意？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

二、對於此次工作坊的講師安排是否滿意？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

三、對於此次工作坊的場地安排是否滿意？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

四、對於此次工作坊的膳食安排是否滿意？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

五、對於此次工作坊整體安排是否滿意？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

六、工作坊內容安排，對於未來部落觀光發展營運是否帶來幫助？
☐非常滿意 ☐滿意 ☐不滿意 ☐非常不滿意

七、為了讓我們未來可以辦更好的工作坊，請您再給我們一些建議：

圖 2-2-14 工作坊滿意度調查表



圖 2-2-16 吉貝要部落學堂正式啟用



圖 2-2-16 吉貝要文史工作者段洪坤老師向大家說明工作坊目前施時情況

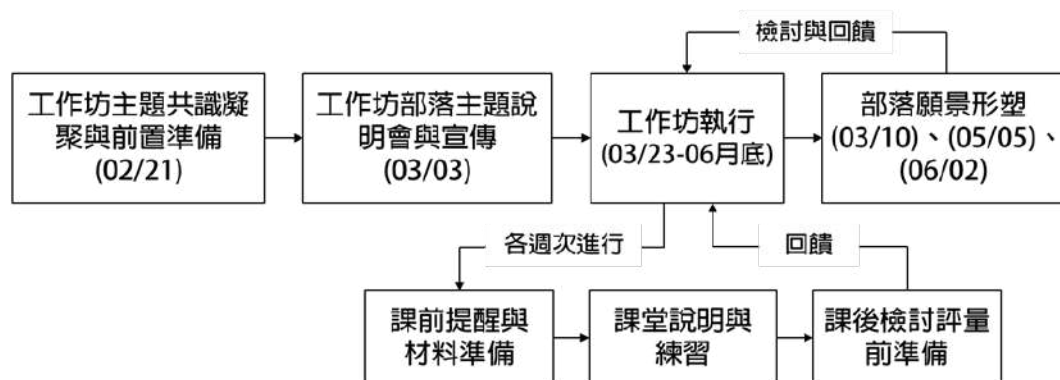


圖 2-2-17 工作坊輔導課程執行與願景形塑過程

表 2-2-5 計畫團隊回應部落或學員提出對工作坊建議情形表

建議事項	學員建議	計畫團隊執行
工作坊 前置作業	部落討論授課主題 (2/21) ● 先以餐飲作為第一波主題，因為部落過去即有基礎，也有較高的興趣，將邀請部落學員較為熟悉的老師作為授課教師。	● 計畫團隊於 2/9 邀請稻江科技暨管理學院餐旅管理學系呂哲維老師並獲得同意 ● (2/21)邀請呂老師共同商討未來部落適合餐飲課程內容與主題，呂老師依據經驗建議： 1. 以特色簡餐/小火鍋為主題 2. 訂價為 300 元上下 3. 融入地方食材與故事
	部落課程說明會 (3/3) ● 建議課程以實作為考量 ● 考量部落生活重心，增加農業課程 ● 配合部落行事曆並避開重大活動，如母親節。	● 計畫團隊遵從部落建議
工作坊 執行中相關 建議	● 確認工作坊執行方向與方式 ● 安排後續工作坊操作方向	● 建議民俗植物導覽課程儘量邀請已參與餐飲課程之學員加入，提供食材故事的學習機會 ● 4/21 日安排學員試作與練習之機會
	● 學員普遍認為課程內容很好，但是因仍需兼顧家庭，假日上課有時人數太少，較難在後續課堂討論與共鳴 ● 課程進度太過密集。	● 目前已暫停所有工作坊，暫訂 6/2 與部落重新討論後，再重新設定執行方式。 ● 目前工作坊出席人數最多的課程是農業與餐飲，全面檢討課程的主題；讓更多人願意參與。
	● 學員認為工作坊的宣傳還不足，尚有許多聚落居民不知道工作坊課程，應該繼續宣傳。	● 計畫團隊將於 6/2 的部落說明會議後調整過課程內容之後開始進行全面性的宣傳。

整體而言，由於吉貝耍學員對觀光市場接觸上相對陌生，只有少數幹部與學員涉入較多；觀光發展是否成為部落展上居民的共同選項，在吉貝耍部落還有待發酵與蘊釀，目前計畫團隊在未來將會再與部落長老共同討論，並調整幾個策略：

1. 輔導課程主題調整：配合部落興趣與生計關心方向，選擇部落有意願參與的課程；如：有機農業栽種等，藉由部落核心興趣的找尋，搭配成為未來觀光發展的選項。
2. 成立核心推動小組：計畫團隊會與部落共同召開一個部落說明會，對於目前共識較為一致的學員，或過去即有參與觀光事務的成員與幹部，成立觀光核心事務的推動小組，除可儲備未來營運組織成員外，並可開始參與和練習目前市場的初步運作，藉由「邊學邊走，邊用」的模式，讓有心的學員在市場接待部分慢慢獲得信心；也讓觀光是否成為部落發展的選項，讓部落學員有機會參與之後再進行思考與選擇。這個組織未來將要負責有關於部落遊程與產業方面，例如：對外接獲團體的主要聯絡人、導覽解說員、以及餐飲服務等小組，每組都有一個主責的人員，以及組員共同來負責對外的接團行程。
3. 工作坊誘因部份：計畫團隊將於工作坊結束後，將視部落意願辦理一場小型表揚大會或成果發表會，頒發結業證書，藉此鼓勵持續學習的學員。

三、課程紀錄

(一) 餐飲服務

工作坊名稱	餐飲服務	學員人數	25 人
時數	12 小時	講師	稻江科技暨管理學院餐旅管理學系呂哲維老師
時間	3/10(日) 09:00-16:00 3/24(日) 09:00-16:00	地點	東河活動中心
工作坊大綱			
● 課程目標 吉貝要在前幾年設計一套合菜（風味餐），但這合菜適合大批人群，並不適合一些散客及個人，所以此次課程請稻江科技暨管理學院餐旅系呂哲維老師擔任講師，教授如何發展簡餐方式。以便未來可以提供合菜及簡餐部分。			
● 課程產出與觀光連結 設計在地簡餐			
● 教學方式 1. 課堂講授與示範 2. 實際操作			
● 授課講義 詳見附件八			

工作坊剪影



段洪坤老師介紹講師呂哲為老師



呂哲維老師說明家常菜轉換成簡餐的技巧



老師指導現場學員現場製作簡餐



學員現場煮餐



說明製作簡餐的條件



成果出爐了



呂老師正在示範水果雕花



水果雕花

工作坊成果（詳見附件八）



呂哲為老師示範兩套簡餐



炸茄子天婦羅



木棉花可做裝飾也能入菜



特殊飲品：龍眼蜜桂花釀

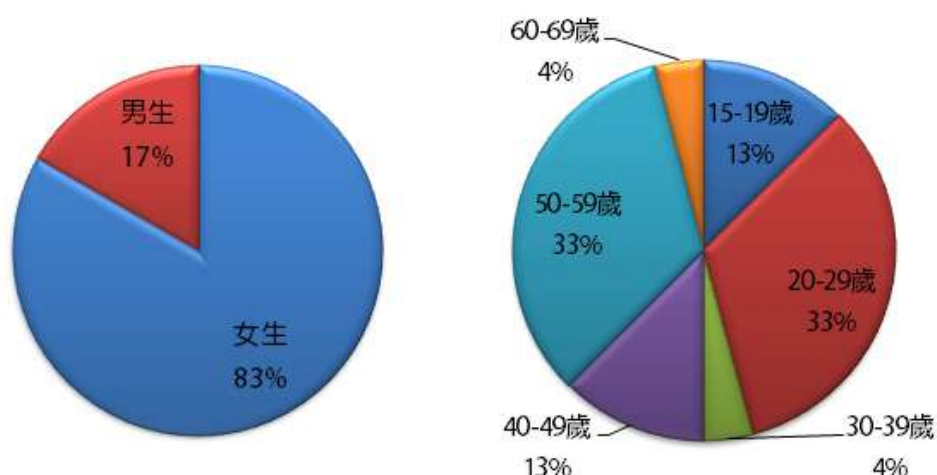


蒸青木瓜龍葵

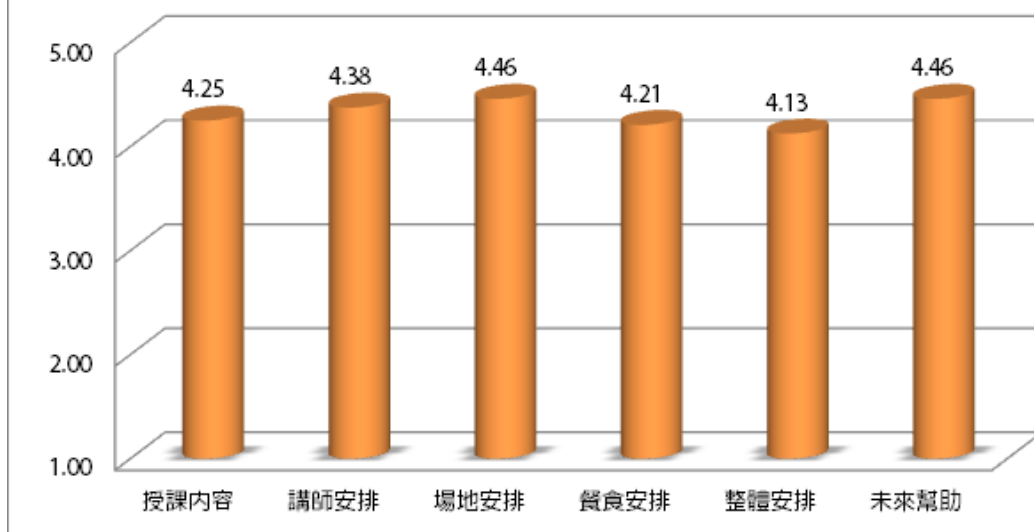


「分子料理」甜點：阿勃勒龍葵子果凍

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 很好
- 整體都很棒！
- 講師解說及示範都詳細，氣氛有趣輕鬆，菜單設計用心，學習到創意十足的菜色。
- 令我印象最深刻的是木棉花可以入菜。
- 還有這道酥炸杏鮑菇夾心排真的好吃又創意，整堂課學習到很多技巧與知識
- 透過課程發覺野菜可以煮食的很好吃覺得新奇
- 老師和同學都很用心，很感謝大家
- 可以持續這個課程
- 希望課程能有連貫性、一致性，以及主題要鮮明
- 辦得很成功，更多野菜的認知和變化
- 希望能多安排課程

(二) 友善農業與社區發展

工 作 坊 名 稱	友善農業與社區發展	學員人數	32 人
時數	3 小時	講師	虎尾科技大學生物科技系 戴守谷老師
時間	3/31(日) 09:00~12:00	地點	東河活動中心
工作坊大綱			
● 課程目標 現有的農業技術，使大部分的居民在收入與支出上打平。為了幫助農民在技術上更進步，也可減少一些支出，於是請虎尾科技大學生物科技系戴守谷老師授課，講述技術如何改善、如何減少農藥量，不僅減少支出也可以吃出健康。			
● 課程產出與觀光連結 以有機農產品作為宣導，打造健康的農業環境，建構部落農業生活體驗的基礎。			
● 教學方式 1. 課堂講授與示範 (3HR) 2. 實際操作 (2HR)			
● 授課講義 詳見附件八			

工作坊剪影



戴老師自我介紹



相見歡



老師上課情形



老師上課情形



老師上課情形



老師上課情形



詢問居民農業現況老師建議如何改善



老師與居民討論農業現況上課情況

工作坊成果



實地查看居民稻田情形



實地查看居民稻田情形



居民與老師做討論



實地查看居民種植水果情形

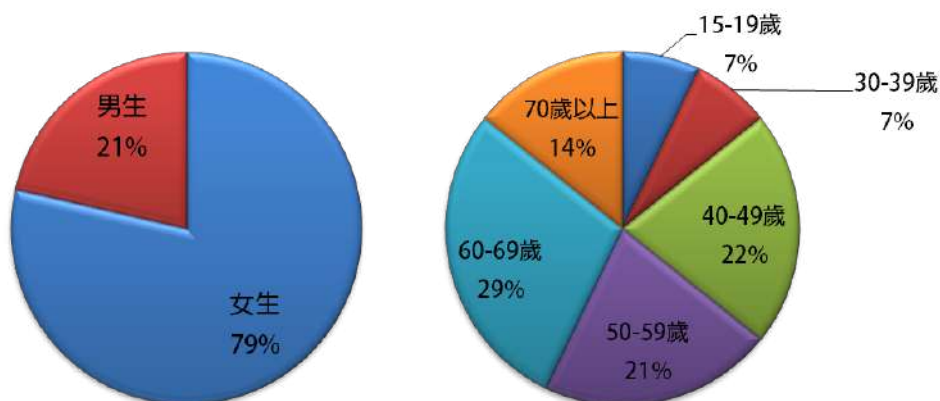


實地查看居民種植水果情形

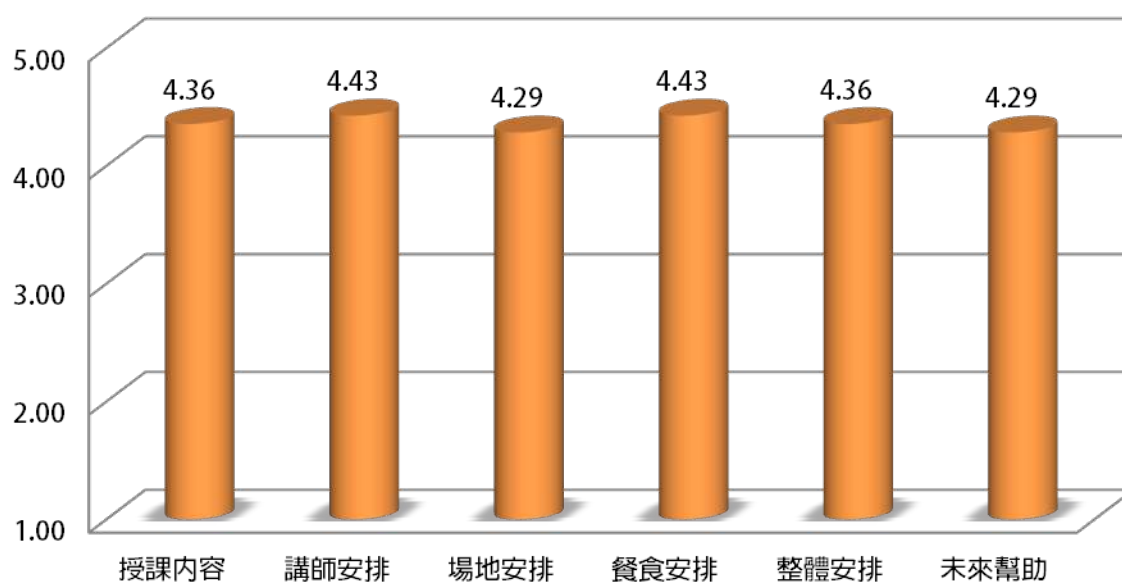


與老師問做討論

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

- 本部落居民大多數務農，希望能多朝向農業方面的課程，提供農民一些幫助
- 多請一些農業老師專業授課
- 能定時安排講師來社區教授技術
- 能有實際操作課程
- 能栽培更多人原有農業及社區發展相關事業知識

(三) 認識民俗植物

工作坊名稱	認識民俗植物	學員人數	10 人
時數	3 小時	講師	國立暨南國際大學人類學研究所 段洪坤碩士
時間	4/14(日) 09:00~12:00	地點	東河活動中心
工作坊大綱			
● 課程目標 吉貝耍部落屬坡地平原地形，適合農作物耕作也適合植物生長，因此舊部落時代的居民就地取材，將可食用之植物加以製造，成為一道道佳餚。現代部落的居民如何將祖先的智慧和可食用的植物運用在經濟價值裡，將可成為未來觀光推廣中最佳飲食文化的故事材料。			
● 課程產出與觀光連結 因現代部落的人對植物的認識不夠了解，所以利用課程的教導，讓部落的人重新認識老祖宗年代所食用的一些植物。透過課程再延續本地文化美食，讓一道道風味餐抓住觀光者的胃，作為產業觀光最好的結合。			
● 教學方式 課堂講授與示範			
● 授課講義 詳見附件八			

工作坊剪影



五節芒是西拉雅族重要的信仰植物之一



講述可食用植物山柚的特性



描述可食用光果龍葵的特性



描述芋頭在夏季也是以前部落的主要糧食



分享可在田野間可找到可食用的果實類



分享破布子的除了可食用外還可當藥煎



可隨手取得的落葵也是居民的家常菜



分享溝樹在孩提時代難忘的滋味

工作坊成果（詳見附件八）



段洪坤老師示範吃木棉花囊的植物



木棉花囊是吉貝耍孩子的零食
(木棉和木棉子都可食)



百年的台灣原生蓮霧



華澤蘭(海漂生植物)為常見且重要的植物

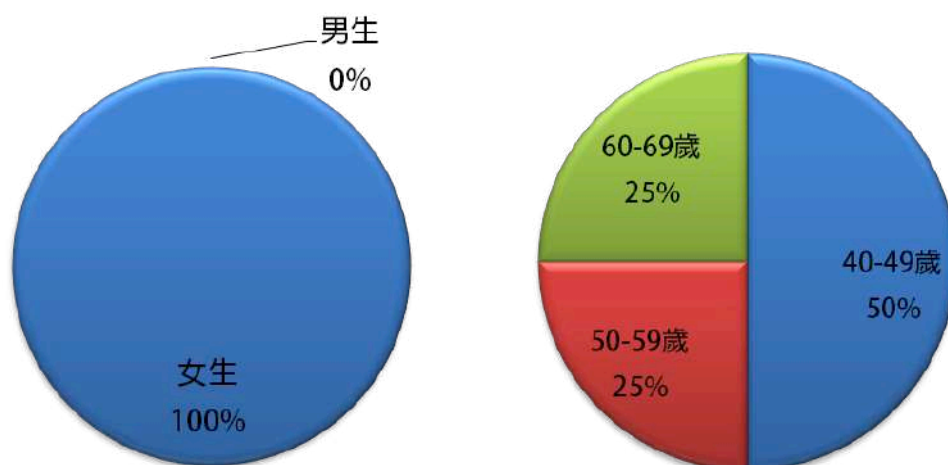


檳榔也是吉貝耍人拜拜必備

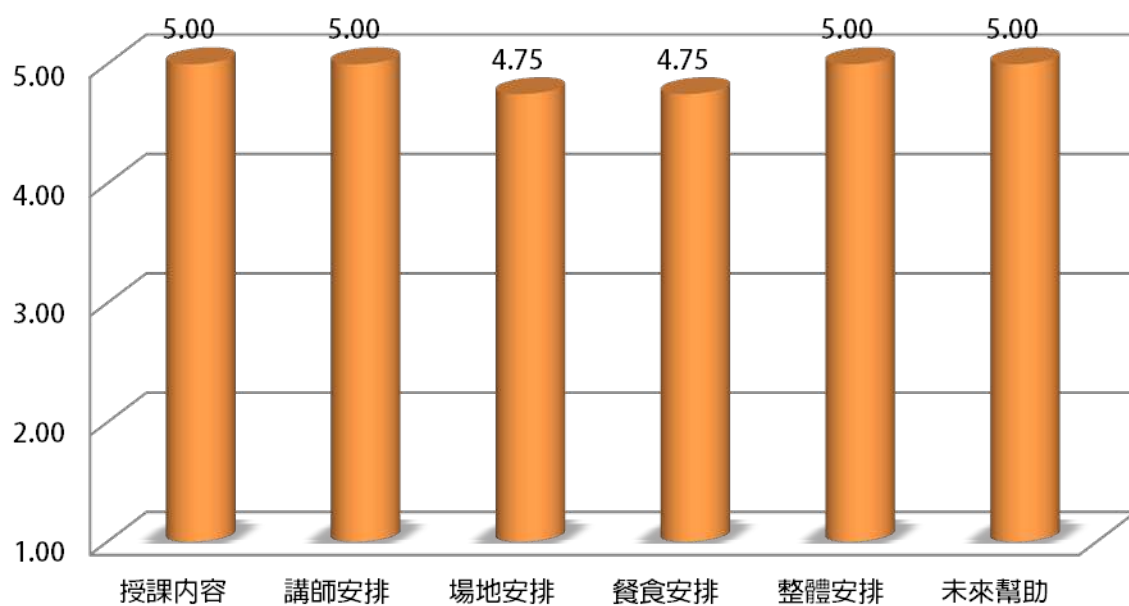


利用竹子和華澤蘭製成護身符

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

無

(四) 居家環境改造

工作坊名稱	居家環境改造	學員人數	10 人
時數	3 小時	講師	新故鄉文教基金會研究員 孫崇傑老師
時間	4/28(日)9:00~12:00	地點	東河活動中心
工作坊大綱			
● 課程目標 吉貝要既有現況中，雖有提供導覽服務，但如果遊客想在這過夜，恐有些困難。因此，請來孫崇傑老師為大家授課，藉由老師的講解，讓大家瞭解如何整理居家的環境，不只以後可以當接待，也可以讓居家變得更舒適、更乾淨。以便未來提供給遊客好的居家品質。			
● 課程產出與觀光連結 透過實地訪查的方式，實地講解需改進的地方，以便提供未來接待的地方。			
● 教學方式 甲、 課堂授課 乙、 實地訪查			
● 授課講義 詳見附件八			

工作坊剪影



孫老師自我介紹



上課前先詢問學員的居家環境狀況



進入課程後先看一些接待家庭成功的案例



探討居家環境如何改善



詢問學員有何想法



與學員共同討論



給學員環境改善的建議



課程接近尾聲給學員介紹一些可用材料

工作坊成果



吉貝要三合院的有土台基座



後來有部分住戶拆除三合院蓋起大樓



實地參訪學員住家



後花園是學員想改造地方

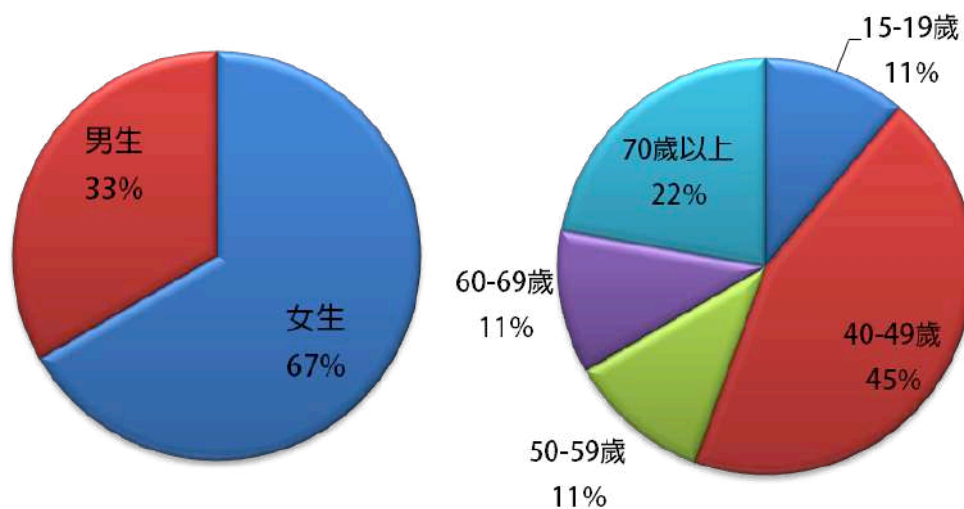


就現場情況，示範改造的構想

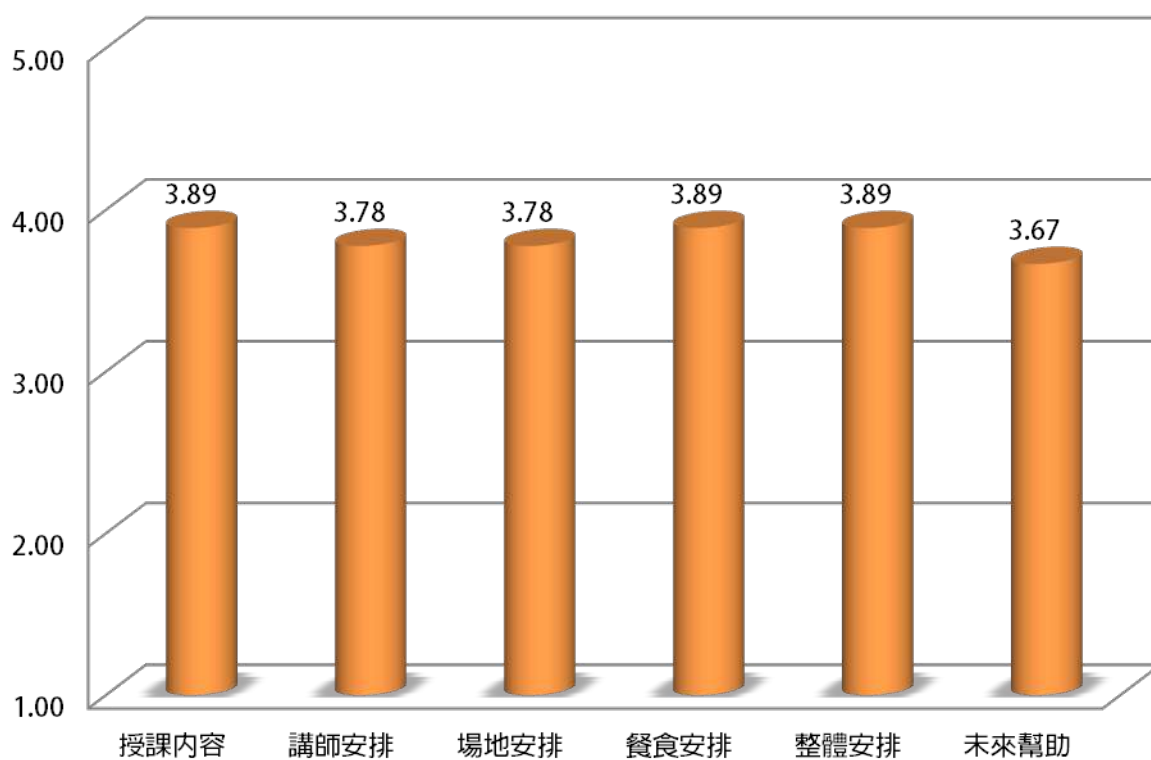


後花園現況

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表：1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

無

(五) 文創商品設計

工作坊名稱	文創商品設計	學員人數	9 人
時數	6 小時	講師	南投縣信義鄉酒廠副廠長 辜昭傑老師
時間	6/9(日)9:00~17:00	地點	吉貝耍國小
工作坊大綱			
● 課程目標 吉貝耍部落已有部份的文創商品在歷年的夜祭或營造計畫中產出，但仍無法成為主要的收入來源，因此透過本課程請辜老師講授文創商品的做法，並進行實地診斷，以了解吉貝耍部落的文創商品如何進行調整與進行新商品的發想，以協助吉貝耍部落進行新的發展。			
● 課程產出與觀光連結 透過腦力激盪的方式，與學員共同修正既有的文創商品，以及討論新產品的可能性。			
● 教學方式 課堂授課			
● 授課講義 詳見附件八			

工作坊剪影



辜老師自我介紹



辜老師說明文創產品的發展策略

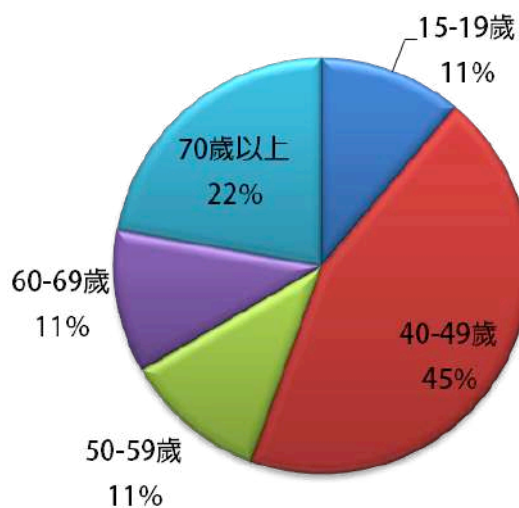
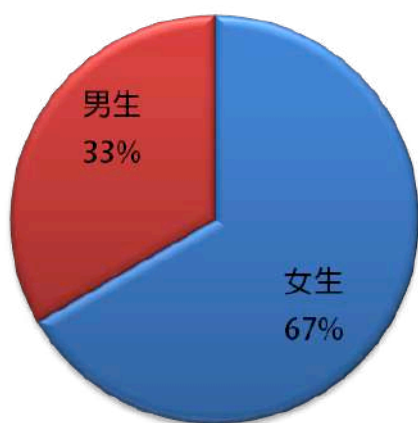


辜老師帶著學員討論吉貝要的文創商品

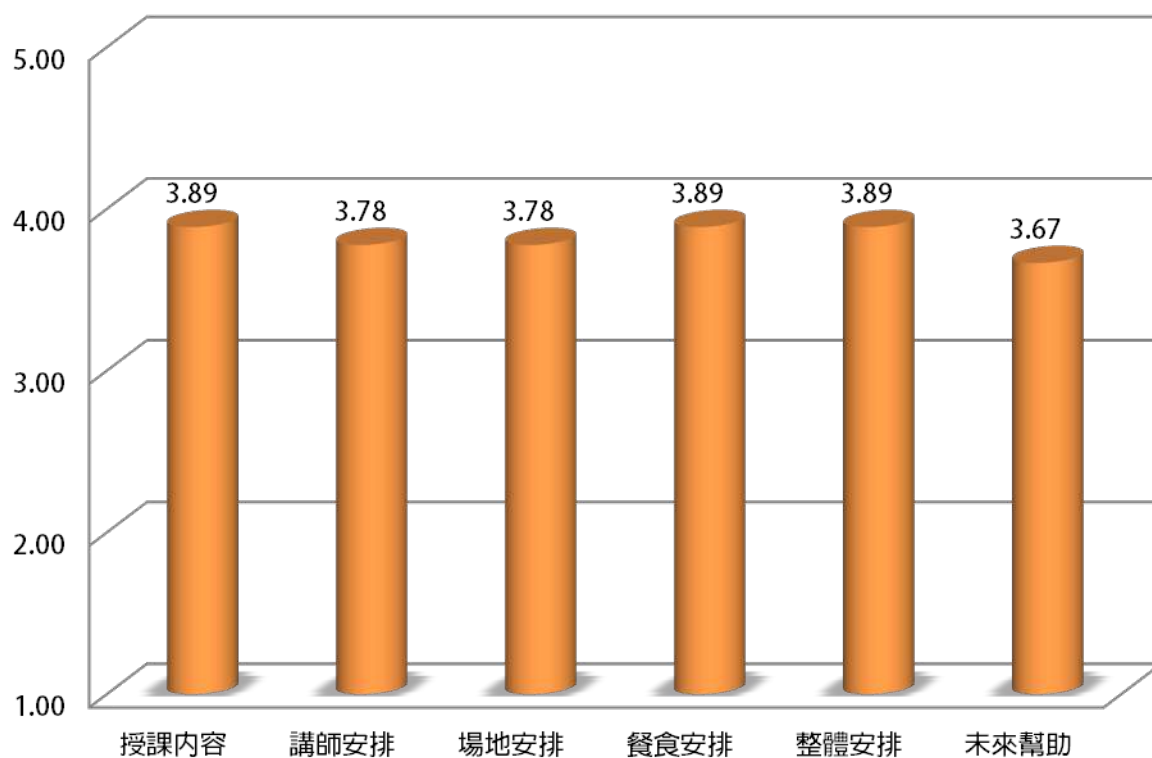


討論結果製作成海報留在吉貝要

滿意度評量



滿意度調查



註：滿意度調查採用李克特 5 點量表；1=不滿意／5=非常滿意

學員建議

無

第三節 經營團隊運作與經費機制建立

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、經營團隊

(一) 原經營團隊平台

組織平台建構其主要功能希望藉此平台建立在地旅遊品牌，透過組織平台共同經營管理，而組織平台須具備整合部落觀光資源，並擔任組織間的領導角色，藉由各組織專長，共同討論部落觀光品牌與願景，並透過組織、協會、居民等宣導理念，凝聚部落發展共識，並共同朝向願景努力。

西拉雅部落因為受到荷蘭人宣教醫生馬雅各影響，於 1868 年陸續於木柵、左鎮、柑仔林、新化等地建立教堂，而當今為部落信仰中心的口埤教會於 1953 年所建立。至今年（2013）已有 60 年歷史的口埤教會，除了視為部落中心信仰外，口埤教會在李孝忠牧師帶領下（2008 年 10 月迄今），具有完整的教會組織架構。根據部落耆老口述歷史描述，過去西拉雅部落決議部落共同事項方式為各大家族長老討論並表決決議；而現今口埤教會之組織處理事務方式與過去西拉雅傳統相似，由部落各家族長老擔任小會長老（葛家、李家、穆家、萬家、佟家，共 6 人）處理部落事務；2012 年 12 月輔導團隊進入，小會成員會議討論以口埤教會小會為部落窗口，小會中推舉 5 位長老，成立行動小組，成為部落跨組織平台，共同協商與討論。行動小組乃屬階段性任務，為部落與輔導團隊的窗口，同時扮演部落內組織整合的角色。

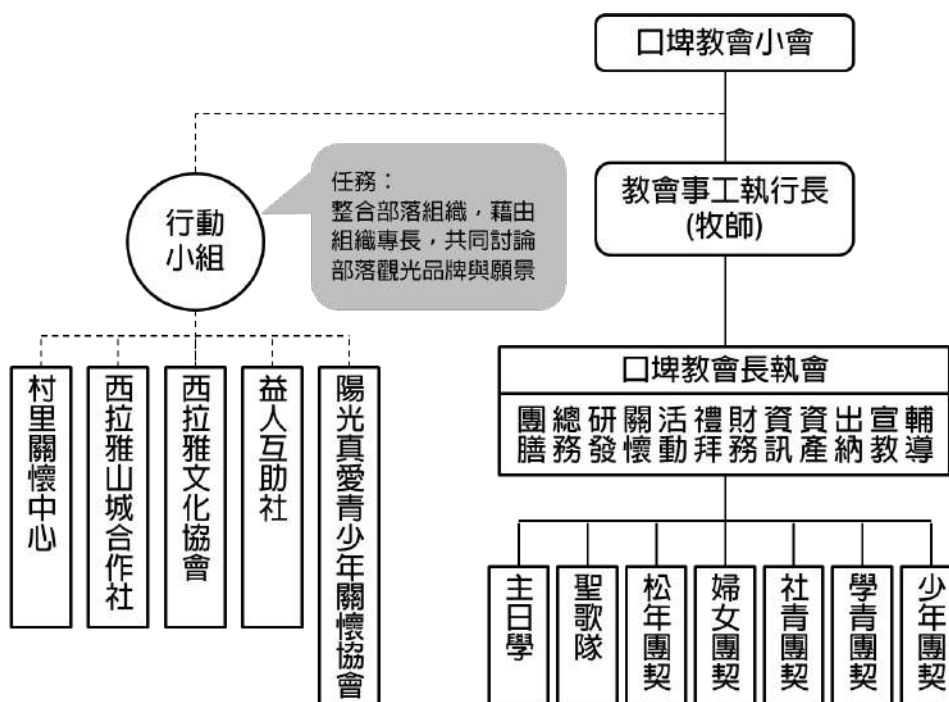


圖 2-3-1 口埤及九層嶺一帶部落組織架構圖

(二) 商業營運團隊

現階段部落觀光活動接單窗口以「西拉雅文化山城合作社」為主，合作社既有的組織分工包括：生產體驗、文創商品、人力資源、產品研發、行銷推廣共 5 個部門運作；經由計畫團隊輔導後，新增遊程部門，並延伸導覽、餐飲及住宿三個分工單位，且合作社已選定負責夥伴；合作社當前主要業務除行銷當地農特產品外，觀光業務包括：導覽解說安排、幽谷健行、DIY 活動；遊客與約與合作社確認行程後，由合作社安排部落人力，並於遊程中扮演接待角色。近幾月，西拉雅文化山城合作社與鄰近社區合作，增加活動遊程；未來規劃與部落居民合作，增加接待家庭等服務。

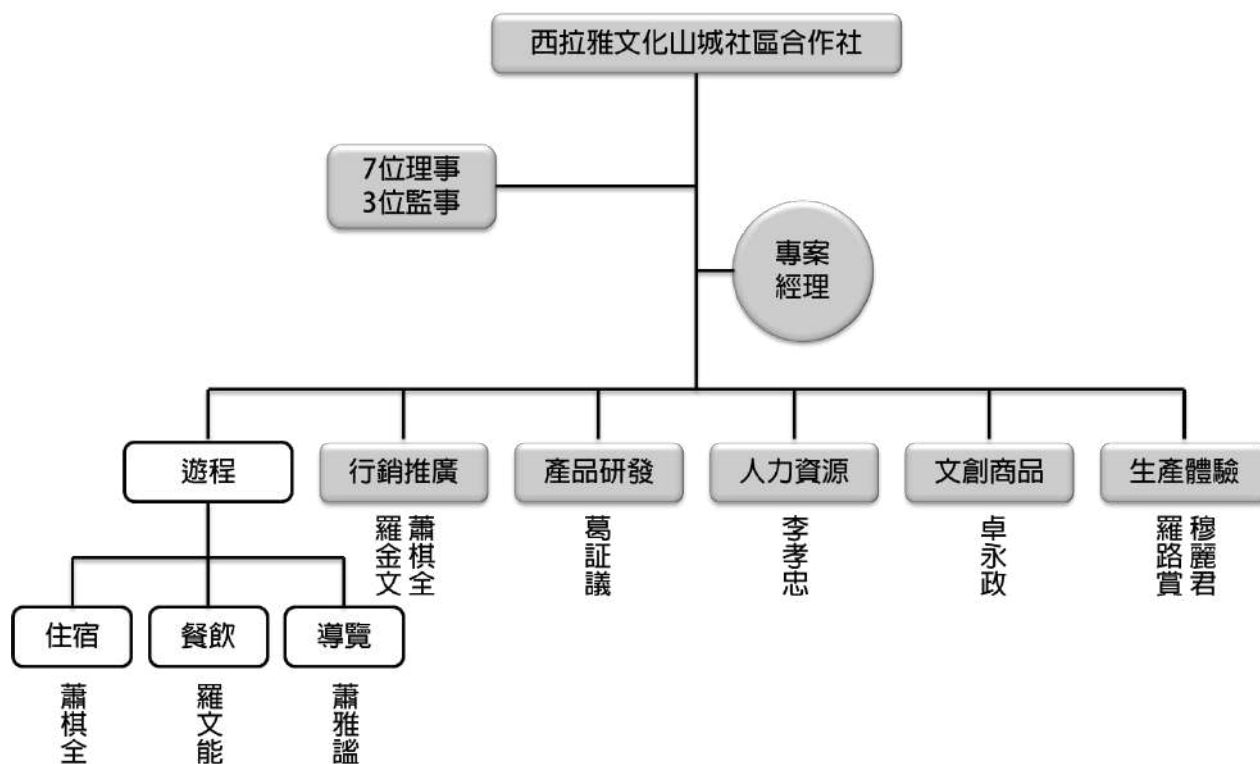


圖 2-3-2 西拉雅文化山城社區合作社組織架構

表 2-3-1 102 年 1 月至 6 月承接之活動清單

日期	單位	人數	活動內容	費用
1/18-1/19	神學院	8	親近西拉雅綠旅行（宗教之旅） （行程如附件八）	1,600 元/人
3/9	成功大學學生	35	幽谷健行	110 元/人
3/10	德和教會	80	文化導覽解說－彩繪－分組活動（幽谷健行、舊部落巡禮、竹片彩繪、槌球）	約 75 元/人
3/21	社團法人高雄市左營區自由社區發展協會	40	（新化老街－東成醬油） 口埤教會文化解說	約 40 元/人
4/27	國立高雄師範大學學生	30	現地服務學習（一日）	
4/29	中華醫事科技大學學生	156	文化導覽解說(3HR)+午餐	約 90 元/人
5/11	散客報名遊程	7	西拉雅文化生活圈（半日） （活動簡章如附件八）	300 元/人 （親子 9 折）
5/25	散客報名遊程	40	西拉雅文化生活圈（半日） （活動簡章如附件八）	300 元/人 （親子 9 折）
5/26	團客報名遊程	40	西拉雅生活足跡探索－古道*老街 （活動簡章如附件八）	1,000 元/人
	北港教會	120	未定	未定
	主婦聯盟消費合作社	15	未定	未定
6/1	遠東科技大學學生	105	現地服務學習（一日）	
6/3	敏惠醫護管理專科學生	53	文化導覽解說(60min) 望高樓(20min) 射箭體驗(60min)	100 元/人
6/7	遠東科技大學學生	50	現地服務學習（一日）	
6/8	散客報名遊程	未定	西拉雅文化生活圈（半日） （活動簡章如附件八）	300 元/人 （親子 9 折）
9/7-9/8	主婦聯盟消費合作社	未定	未定	未定

二、經費機制建立

目前部落觀光遊程商業營運以「西拉雅文化山城合作社」為主，西拉雅文化山城合作社組織完善，具有 10 位理監事處理合作社相關業務；西拉雅文化山城合作社遊程產品定價由理監事會議討論決議，現況收費方式如表 2-3-2。西拉雅文化山城合作社 3 月 10 日會議記錄中，確立導覽人員收取費用為導覽解說費中的 80%。計畫團隊為避免降低導覽解說品質，根據，建議於西拉雅文化山城合作社收費標準中，增加解說活動人數上限，建議遊客參加解說行程之團體最適人數，以維持最佳解說體驗與滿意度。

表 2-3-2 西拉雅文化山城合作社收費產品定價

活動內容	活動時間	收費標準
幽谷健行	約 2HR	100 元/人
DIY 竹片彩繪	約 1.5HR	80 元/人
舊部落導覽解說 (二叔菜園－水滄秘境－阿舅的埤塘)	約 2HR	15 人以下 100 元/人
		16-20 人 1,600 元
		21-30 人 2,400 元
接待家庭	晚	雙人房：1,200 元（暫定） 四人房：2,200 元（暫定）

小結：

「西拉雅文化山城合作社」雖具有完整組織架構與分工，但觀光營運機制未建置完全，其中包括接單流程、遊客公約、活動守則、導覽解說名冊等規章尚未健全；上述營運機制為計畫團隊下階段努力目標。

貳、吉貝耍部落

一、經營團隊

(一) 經營團隊平台

吉貝耍部落尚無建置完整的經營團隊平台，目前觀光接單承接單位以文史工作室為主，活動型（如：一年一度的夜祭與孝海祭）由部落組織進行分工共同主辦。計畫團隊於 102 年 3 月 3 日舉行工作坊說明會時，部落提出成立合作社願景，合作社主要業務以承接觀光相關業務為主，成員暫定以參加過相關主題工作坊學員為主，以確保相關接待人員素質。

計畫團隊給予部落組織建議成立核心小組，其目的為整合部落相關組織資源，藉由組織力量共同營造部落品牌與願景，也加速部落組織進度，引領部落成立完整的經營團隊，促使部落觀光營運盡速進入軌道。

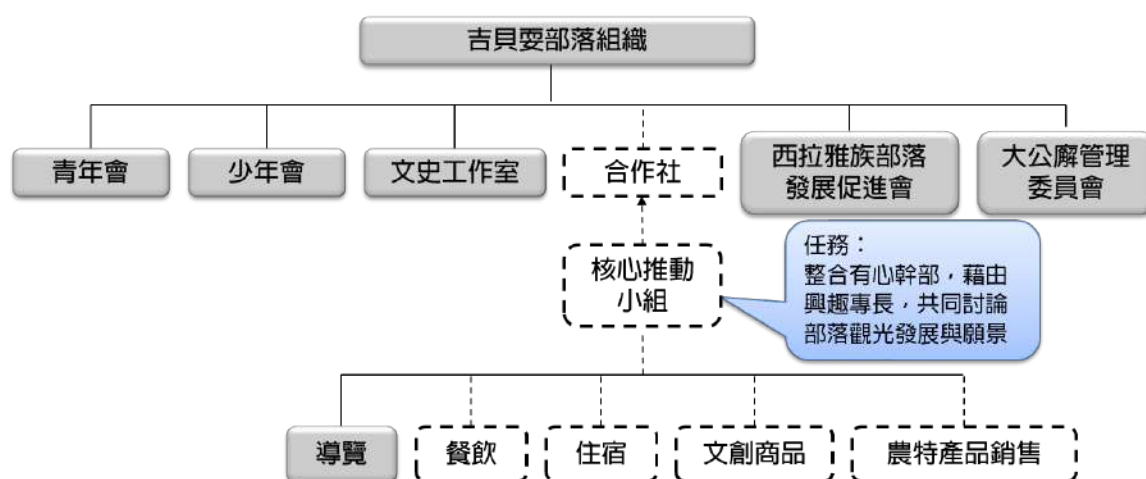


圖 2-3-3 吉貝耍組織架構構想圖（灰底為既有的組織）

(二) 商業營運團隊

現階段部落觀光活動接單窗口以「西拉雅文化山城合作社」為主，合作社既有的組織分工包括：生產體驗、文創商品、人力資源、產品研發、行銷推廣共 5 個部門運作；經由計畫團隊輔導後，新增遊程部門，並延伸導覽、餐飲及住宿三個分工單位，且合作社已選定負責夥伴；合作社當前主要業務除行銷當地農特產品外，觀光業務包括：導覽解說安排、幽谷健行、DIY 活動；遊客與約與合作社確認行程後，由合作社安排部落人力，並於遊程中扮演接待角色。近幾月，西拉雅文化山城合作社與鄰近社區合作，增加活動遊程；未來規劃與部落居民合作，增加接待家庭等服務。

日期	單位	人數	活動內容	費用
4/7	南華大學	40	文化導覽解說、風味餐	午餐 2500*4 桌、導覽 2400
5/11	靜宜大學	43	文化導覽解說、室內課程	導覽 2400
5/26	西拉雅志工	39	文化導覽解說、室內研習	研習 1600、導覽 2400
6/30	善化國中	3	文化導覽解說	導覽 1200
7/21	雲林高中	5	文化導覽解說	導覽 1200
8/26	平埔族群聚落活力計畫交流	65	室內簡報、文化導覽解說、風味餐、文創商品 DIY、農事體驗	原促會提供 41,000

二、經費機制建立

目前部落觀光遊程商業營運以吉貝要文史工作室與臺南市西拉雅族部落發展促進會為主，主要是由段洪坤老師接單，再轉交給助理進行相關規劃，基本上尚未向導覽解說員或參與計畫的伙伴收取任何回饋費用。

小結：

吉貝要部落的遊程主要是以文化解說為主，經計畫團隊協助甫加入了農事體驗的活動內容，也希望在未來的文化觀光發展上主要以文化和農事為主，在文化面已經有相當的基礎，但在農事體驗上仍須再做詳盡的規劃與討論，包含訂價與成本計算等，將是本計畫下階段應主力協助的地方。

第三章 執行歷程紀錄

第一節 建置網站

壹、平台建置說明

本網站的建置希望能夠增進場域部落與民眾之互動，因時下網路設備多元且新穎，為便利使用者，搭配豐富的文字與圖像，例如：動畫繪圖、影音等。網站後續管理者可對架構進行彈性的新增，使用後台維護進行網頁介面及內容編修維護，管理者僅需具備基本 Word 編輯功能，可自新增或修改刪除網頁內容，自行維護各選單項目網頁資料，調整與維護。

- 線上控管機制，可提供部落帳號密碼，自行新增與管理相關彙整格式文件，最新消息，會議記錄，成果發表等，相關作業資訊可於網站中進行資料彙整動作。
- 基本功能提供會員管理功能、最新消息管理、留言板、Q&A、檔案下載、線上投票、線上相簿、網站地圖等功能。
- 網站視覺風格設計，可使用公開免費資源及本計畫所設計之專屬風格主題。

表 3-1-1 平台建置時程表

工作項目	時間表	備註
網站架構確認	101/11/5	與部落討論初步架構
網站計畫書提出	101/12/5	架構版本在 http://www.atipc02.url.tw/wordpress/ (吉貝要) http://www.atipc.url.tw/wordpress/ (口埤及九層嶺)
網站後台開放測試	102/2/5	測試位置在 http://www.atipc02.url.tw/wordpress/ (吉貝要) http://www.atipc.url.tw/wordpress/ (口埤及九層嶺)
網站資料提供	102/2/23	請各部落依據上傳資料格式提供
網站製作完成	102/2/28	由本計畫完成網頁修整工作
網站測試與修正	102/3/5	請各部落針對網站內容進行勘誤工作
網站正式對外營運	102/5/9	正式發布上線 http://wp.e-tribe.org.tw/purug/ (口埤及九層嶺) http://wp.e-tribe.org.tw/kabuasua/ (吉貝要)

貳、網站架構說明

表 3-1-2 網站架構說明

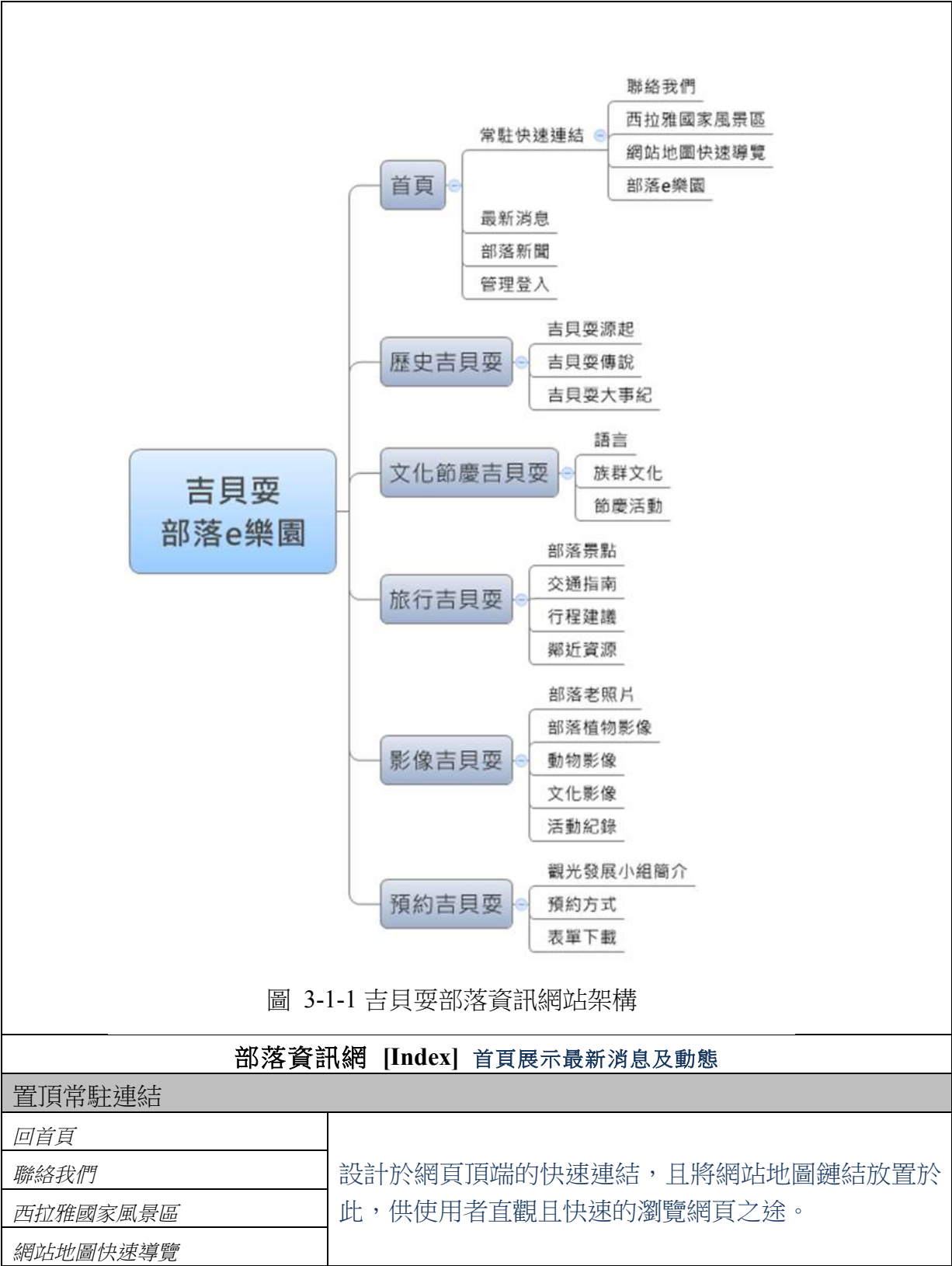


表 3-1-2 (續) 網站架構說明

橫幅導覽列					
以主題式命名作為首層顯示名稱，並將其相關子頁面收縮置底層，點選後展開。					
歷史 <i>History</i>	文化節慶 <i>Culture</i>	旅行 <i>Travel</i>	影像 <i>Images</i>	地圖 <i>Maps</i>	連結 <i>Link</i>
● 源起 ● 傳說 ● 大事紀	● 語言 ● 族群文化 ● 節慶活動 ● 文史工作	● 部落景點 ● 交通指南 ● 行程建議 ● 鄰近資源	● 老照片 ● 植物影像 ● 動物影像 ● 文化影像 ● 活動紀錄	● 交通路線 ● GIS 應用	● 外部資料連結

表 3-1-3 頁面內容及功能說明（以吉貝耍部落試例）

頁面名稱與階層	功能簡介	提供資料	備 註
首頁 * 最新消息	主要為發布部落觀光發展小組公告事項，亦為部落行銷、文化祭儀等廣告資訊。	夥伴部落	說明文字及圖片(由部落駐點人員彙整相關資訊後自行上傳)
首頁 * 部落新聞	部落外部相關新聞、部落組織執行工作事聞	夥伴部落	說明文字及圖片(由部落駐點人員彙整相關資訊後自行上傳)
首頁 * 常駐快速連結 * 聯絡我們	e-mail 連結	夥伴部落	
首頁 * 常駐快速連結 * 西拉雅國家風景區	網址連結	—	—
首頁 * 常駐快速連結 * 網站地圖快速導覽	網站架構圖及快速連結		
首頁 * 常駐快速連結 * 部落 e 樂園	網址連結		
歷史 * 源起	部落遷徙紀錄 先祖開墾口述記錄	夥伴部落	說明文字及圖片
歷史 * 傳說	部落傳說故事記錄	夥伴部落	網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳
歷史 * 大事紀	部落活動大事紀	夥伴部落	
文化節慶 * 語言	以圖示語言故事	夥伴部落	說明文字及圖片
文化節慶 * 族群文化	文化資料呈現	夥伴部落	網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳

頁面名稱與階層	功能簡介	提供資料	備 註
文化節慶 *節慶活動	節慶活動簡介及照片呈現	夥伴部落	
旅行 *部落景點		夥伴部落	
旅行 *交通指南	以地圖為軸心，呈現部落景點及周邊交通指南與鄰近資源	夥伴部落 網路來源	說明文字及圖片 網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳
旅行 *鄰近資源		夥伴部落	
旅行 *行程建議	以旅遊天數、旅遊主題進行遊程建議	夥伴部落 網路來源	
影像 *部落老照片		夥伴部落	
影像 *部落植物影像	以 flash 動態畫廊搭配主題呈現影像、文字、影音	夥伴部落	說明文字及圖片 網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳
影像 *動物影像		夥伴部落	
影像 *文化影像		夥伴部落	
影像 *活動紀錄	以 flash 動態畫廊搭配主題呈現影像、文字、影音	夥伴部落	說明文字及圖片 網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳
預約 *觀光發展小組簡介	部落組織架構簡介	夥伴部落	說明文字及圖片
預約 *預約方式	提供電話、電子信箱為	夥伴部落	網頁設計負責版型及基礎資料上傳；詳細資料由部落駐點人員彙整後自行上傳
預約 *表單下載	相關表單下載區	夥伴部落	

*目前吉貝耍部落及口埤及九層嶺部落之網頁版型，已選用部落 e 樂園中較新型態的 wordpress 架構之版型。

參、網站頁面設計圖稿

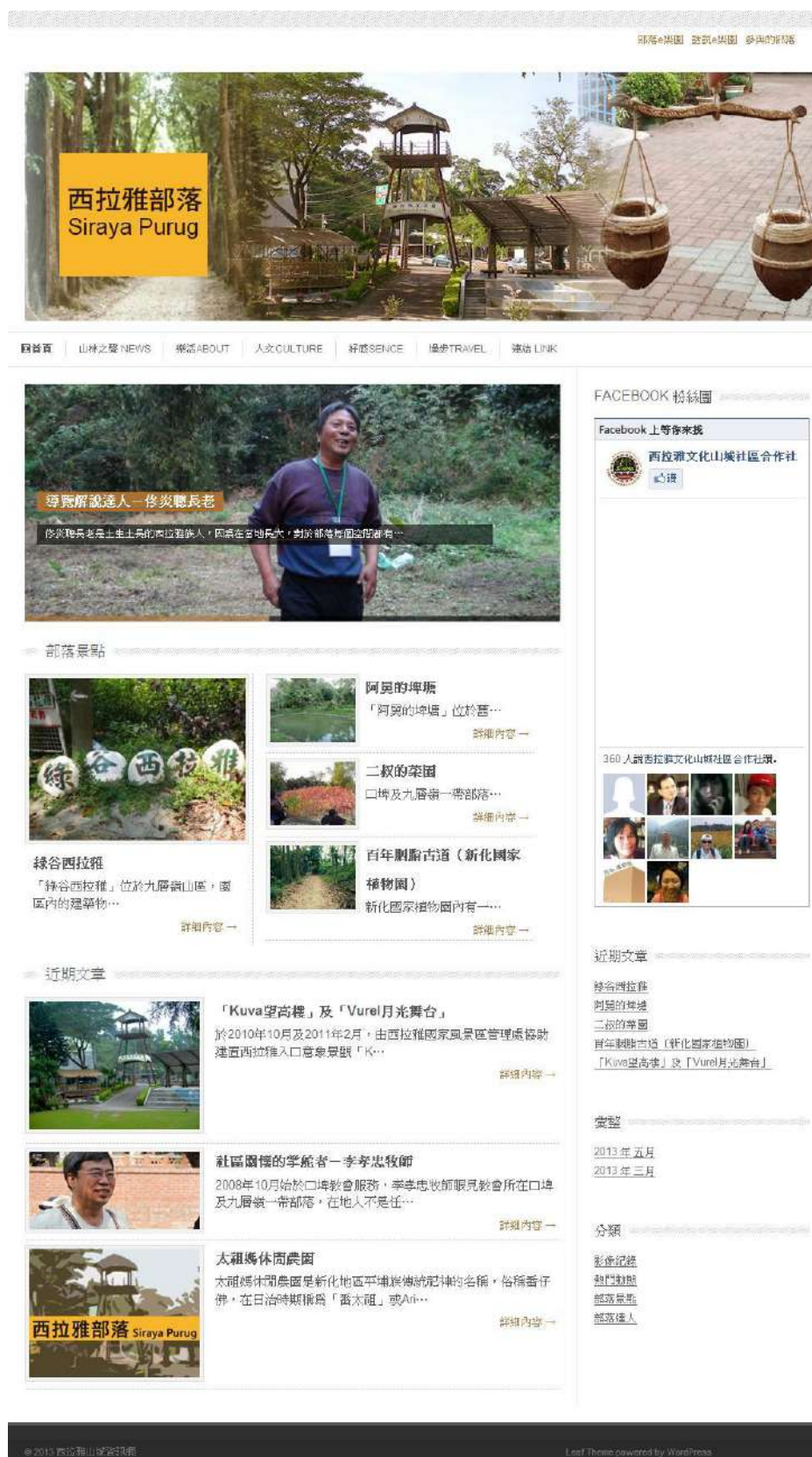


圖 3-1-2 口埤及九層嶺一帶部落網頁設計圖稿



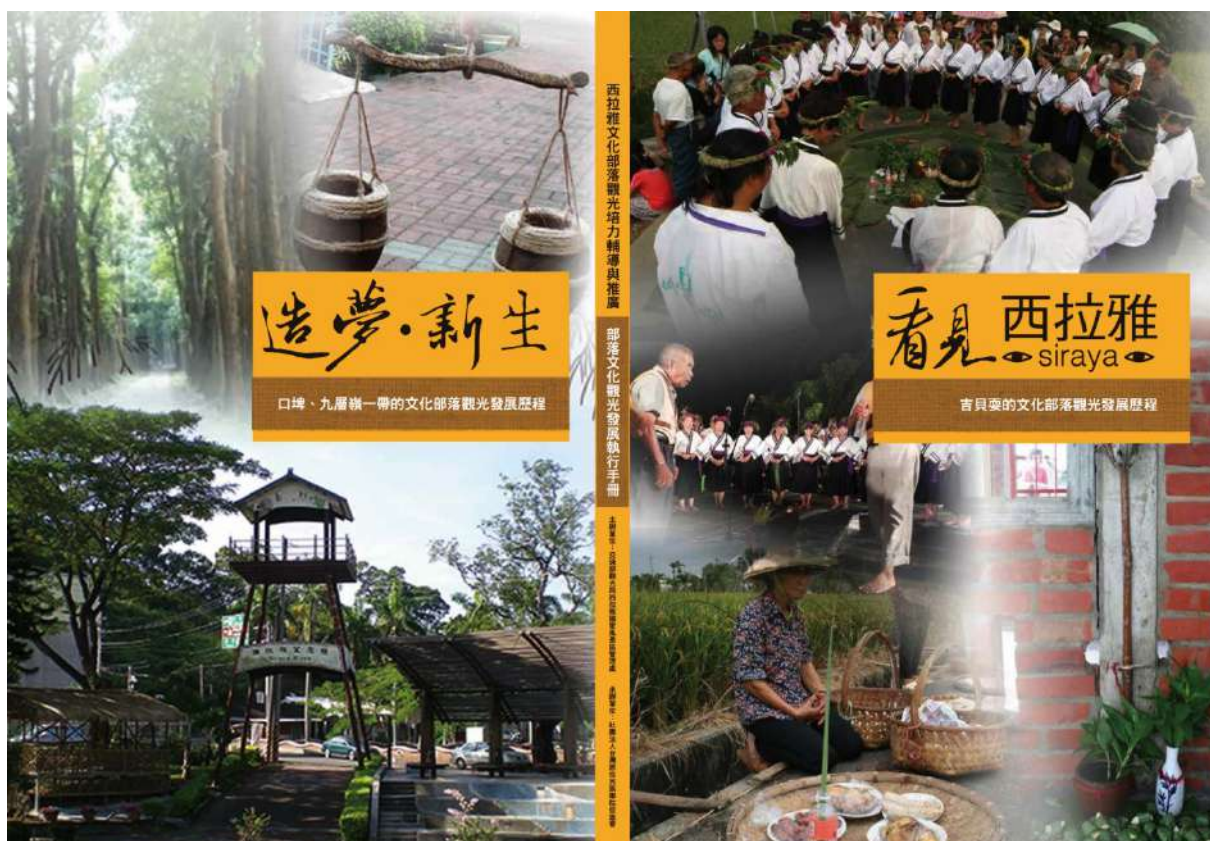
圖 3-1-3 吉貝要部落網頁設計圖稿

第二節 手冊架構

本計畫範圍內口埤及九層嶺一帶部落與吉貝耍部落在這一年的文化觀光培力輔導與推廣計畫中，展現出全然不同的特色與方向。口埤及九層嶺一帶部落著重於生態與教會文化的結合；吉貝耍部落則以西拉雅文化與農業發展為重點。為了將這樣的發展經驗保存並推廣，「部落文化觀光發展執行手冊」將以這兩個部落為例，紀錄他們的培力與發展歷程，希望讓未來有心從文化觀光發展的部落或社區可以參考。

表 3-2-1 手冊架構

章節	類別內容	頁數分配
序曲	內目錄	1 頁
	緣起	1 頁
	文化觀光發展培力策略	5 頁
造夢・新生	文化資源調查與分析	16 頁
	建立內部平台	2 頁
	工作坊執行內容	12 頁
	部落環境改造與願景規劃	3 頁
	成果（後記）	1 頁
看見西拉雅	文化資源調查與分析	16 頁
	建立內部平台	2 頁
	工作坊執行內容	12 頁
	部落環境改造與願景規劃	3 頁
	成果（後記）	1 頁



口埤、九層嶺一帶的文化部落觀光發展歷程



追夢／西拉雅，我準備好了，那你呢？

2013年1月，計畫團隊與部落族人的合力及駐點人員怡婷的協助下，完成了完成文化觀光資源調查與分析、確立平台與提出工作坊執行內容及建置部落格或網站等工作項目。

從文獻中挖掘到許多關於西拉雅族的記載，十六世紀，西方統治者及宗教登台，因語言文化不相同，傳教士們為了協助配合推行殖民政策與傳教目的，便以拉丁字母編訂西拉雅語字典及教義書，並稱為新港語。

越是挖掘越是相處，越是發現西拉雅族的名份，除了部分的自我拋去外，在官方政策、社會風俗、生活下，慢慢淡去，造就這群世居在此的西拉雅族人們成為行政資源的弱勢，而近代，被喚醒的文化根本及靈魂，正在與無形卻也巨大的怪獸抗衡。

圖 3-2-1 手冊封面與封底版型（B5 大小）

圖 3-2-2 口埤及九層嶺一帶部落內頁版型（B5 大小）

宗教祭典

宗教方面，吉貝要保留了完整的平埔族傳統祖靈信仰，也就是「阿立祖信仰」。

「阿立祖」一詞原是西拉雅語「阿立」（祖先的意思，以及漢語「祖」二字的結合，原意是祖靈的信仰，而「阿立祖」也就是西拉雅族共同祖靈信仰的神祇，而管制「向」的神即是阿立祖，祂的地位相當於漢人祖先信仰中的閻羅王，至少是地藏王菩薩的地位，相傳部落族人看見阿立祖皆為母性形體，因此又稱為阿立母，在吉貝要地區普遍稱為阿立母。其實不同地區的西拉雅族都擁有不同的神祇名稱，而在吉貝要的信仰系統中，「𤙖公」是最高的神祇，平時祀壺放置在祭司的家中，只有在祭典時才會恭請至大公廨內。「𤙖祖」據說是𤙖公之妻，並為實際掌權者；𤙖祖掌管七位阿立母，阿立母是執行神務的

神祇。這七位阿立母各掌管吉貝要內的大公廨及五個小公廨的事務，阿立母手下又有巡查、侍衛等神職。每個阿立母都有名稱，且各有地位高低之分，不過有部分的名字至今已不可考。具傳，阿立母曾多次顯靈，村人所見皆為慈眉善目的高雅婦人，身穿白衣白裙，口嚼檳榔，手持澤蘭或偶騎白馬出現，性好潔淨，不喜煙火，故在吉貝要的信仰中，進入公廨（西拉雅語為 kuwa）必須脫鞋，並且忌持香燒金紙。

除了公廨的祀壺外，吉貝要村人家中有無數「阿立𤙖」的私家性阿立母的祭拜，2007 年調查全村高達 73.7% 家中祀奉阿立𤙖。而大家所看到的所謂「拜壺」現象，是一種祖靈信仰的表徵。其實西拉雅人所崇拜的並不是那只壺、瓶、罐、甕或𤙖，而是膜拜壺內象徵祖靈神力的「水」，而壺體也不似道教思想中的「神體」，只是盛裝「向水」的容器而已！



圖 3-2-3 吉貝要部落內頁版型（B5 大小）

第四章 擴充具體實行方案

壹、口埤及九層嶺一帶部落

一、綜合資料表

提案部落		口埤及九層嶺一帶部落		
計畫名稱		peytatalag-an 部落接待屋及意象串連計畫		
執行項目及經費需求				
子計畫項目	計畫一	建立部落接待屋	經費需求	140,274 元
	計畫二	架設部落導覽指標	經費需求	141,360 元
	計畫三	架設部落生態教室及步道整治	經費需求	70,710 元
	計畫四	部落會所（備案）	經費需求	194,660 元
基本資料				
執行單位		保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作 台南縣平埔族西拉雅文化協會		
計畫聯絡人		林燕玲		
聯絡人電話		(公) 06-5909532 （手機）0938-718616		
聯絡人電子信箱		l660303@gmail.com		
單位通訊地址		台南市新化區知義里口埤 92 號		

二、組織架構

擴充型計畫延續本計畫組織架構，主辦單位為「西拉雅風景區管理處」，由「台灣原住民族學院促進會」所組成之計畫團隊；並邀請社區營造專家孫崇傑老師及虎尾科技大學顏宏旭老師計畫團隊擔任專家顧問角色；由部落提案組織「西拉雅文化山城合作社」及「平埔西拉雅文化協會」做為執行單位；計畫團隊並沿用本計畫中的部落駐點人員作為計畫團隊及部落之間溝通之橋梁。（詳見圖4-1-1）。

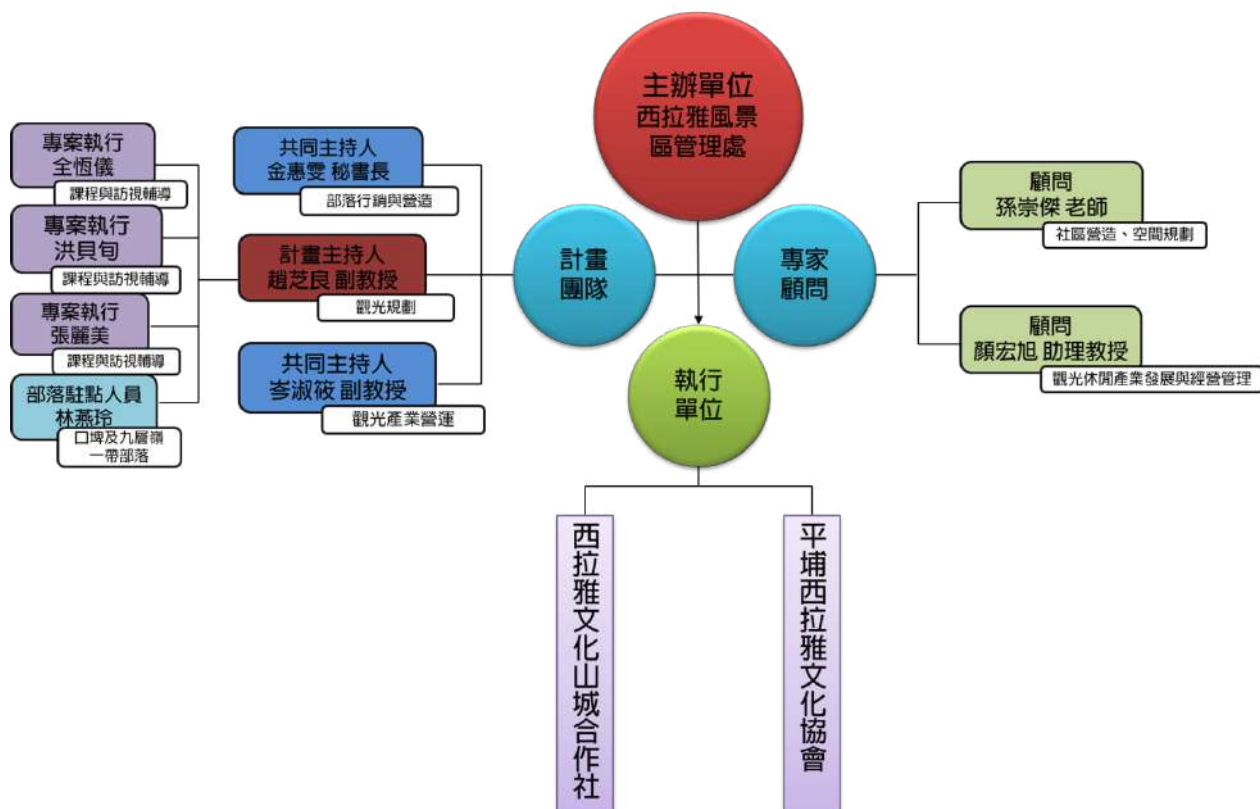


圖 4-1-1 組織架構圖

三、工作分配（部落動員情形）

現職	姓名	負責工作
西拉雅文化山城合作社理事長	葛証議	統籌計畫推動
平埔西拉雅文化協會理事長	萬正雄	執行計畫監督查核
口埤教會牧師	李孝忠	統籌計畫推動
委員	萬淑娟	統籌計畫推動
營造員	羅路賞	執行計畫監督查核
工班班長	羅文能	行政業務統籌
教會長老	蕭棋全	協助環境整治
教會長老	佟安靜	人力招集
教會長老	佟炎聰	協助環境整治
教會執事	卓永政	協助木工工程

四、計畫主題、工作項目及執行方法

(一) 子計畫一

項目	填寫內容					
計畫名稱	建立部落接待屋					
計畫目標	經過行動小組會議討論，部落各長老及居民達成共識，提出部落入口處（現 Vurel 月光舞台、Kuva 望高樓處）建置入口意象 ¹⁸ ，並提議利用現在的「部落接待屋」，擴建為遊客服務中心，新增部落文化及農特產展示空間。					
整體構想	將西拉雅族『傳統建築』重現，以『竹』為主要建材，並將竹結構特性完全發揮，創造有趣空間；室內空間則將利用具原始感之傢俱營造空間氛圍，結合木與竹自然元素，營造原始風貌中的現代空間。					
執行策略與執行計畫內容	(一) 部落接待屋					
	1. 執行方法					
	(1) 召開部落會議說明計畫內容。邀請部落營造專家參與部落實質環境規劃討論；並於行動小組會議前邀請部落長老帶領專家現地探勘部落。					
	(2) 由西拉雅文化山城合作社函請口埤教會無償提供土地擴充部落接待屋供遊客服務中心，部落文化及農特產展示空間使用。					
	2. 材料預算表					
	項目	規格內容	數量	單價	總價	備註
	竹屋材料孟宗竹2’	3.6m*3m 1.5m*3m	35 支	300	10,500	屋頂、牆 (露臺)
	五金零件		1 式		1,200	

¹⁸ 102 年 06 月 23 日行動小組會議決議：因考量口碑國小圍牆預計拆遷內縮，暫時不考慮增建入口意象，避免未來因口碑國小圍牆內縮工程而拆除

C 型鋼樑柱	C 125	10 支	500	5,000	含 RC
杉木地板	6 分厚	15 m ²	460	6,900	
工資	拔茅草	5 工	900	4,500	
工資	組裝竹屋	16 工	1,200	19,200	
木招牌字	50cm*50cm	10 式	380	3,800	雕刻
輸出圖	3.6m*1.1M	2 式	2,500	5,000	壁掛
輸出圖	2.9m*1.1M	2 式	2,000	4,000	壁掛
輸出圖	3m*1.1m	2 式	2,200	4,400	壁掛
壁掛拉幕	70''*70''	1 式	3,000	3,000	
流理臺	2.4m*0.65m*0.9m	1 式	9,000	9,000	附水龍頭水槽 SUS
置物櫃-多層	48*30*105cm	3 式	1,500	4,500	附鎖
展示櫃	1.2m*0.9m*0.24m	2 式	2,000	4,000	高密度塑合板貼皮
服務桌（胡桃色）	120 x 60 x 75 cm	1 式	1,600	1,600	高密度塑合板高碳鋼管
給排水管	6'', 2.5''	1 式	3,000	3,000	
電路設施	開關插座	8 式	250	2,000	附控制箱
照明設施	2 尺 LED	4 式	700	2,800	燈座+燈管
環境整理	植草	6 工	900	5,400	場地修復
保險費	工資*2%	1 式	474	474	
小計				100,274	

(二) 部落觀光景點佈告欄指標（原有佈告欄修復）

- 執行方法：雇工施作，修繕景點導覽輸出
- 材料預算表

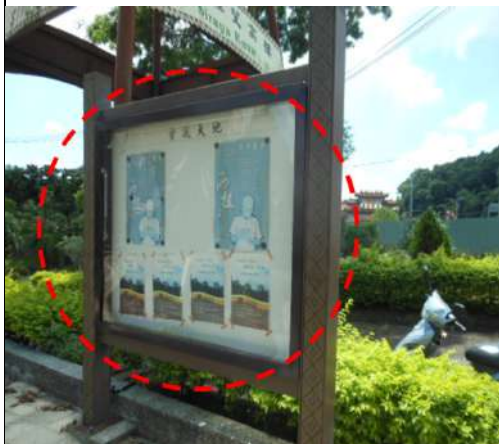
項目	規格內容	數量	單價	總價	備註
輸出圖	165*125cm	2 式	2,000	4,000	含設計
玻璃佈告欄	165*125cm	1 式	6,000	6,000	原有背部新增
小計				10,000	

(三) 辦理綠色市集

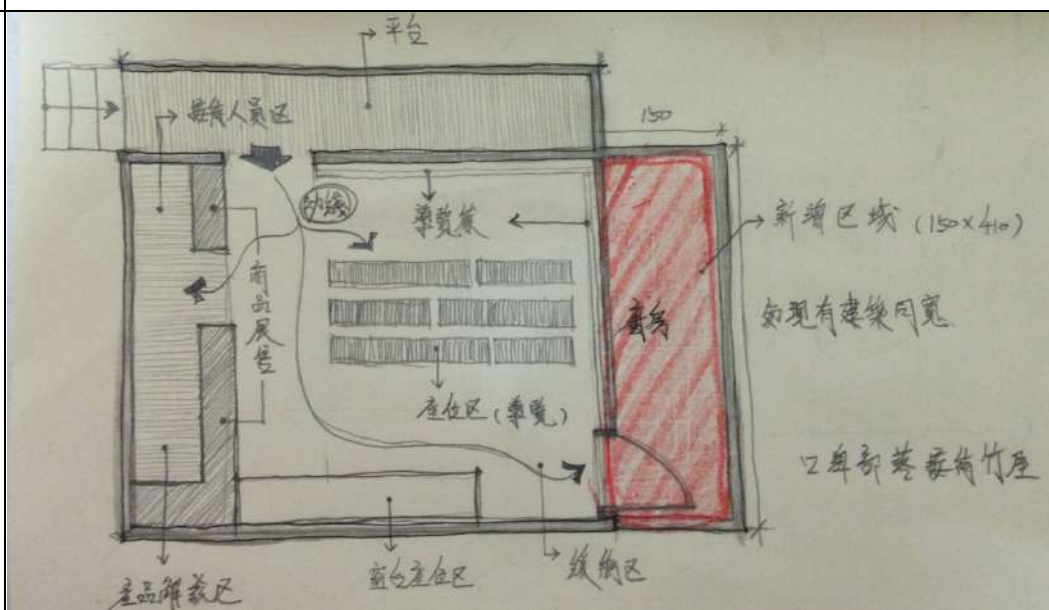
- 執行方法
 - 召開會議發新聞稿邀請長官蒞臨剪綵
 - 於完工期辦理展售活動，活動內容包含部落觀光導覽及農產品展售市集

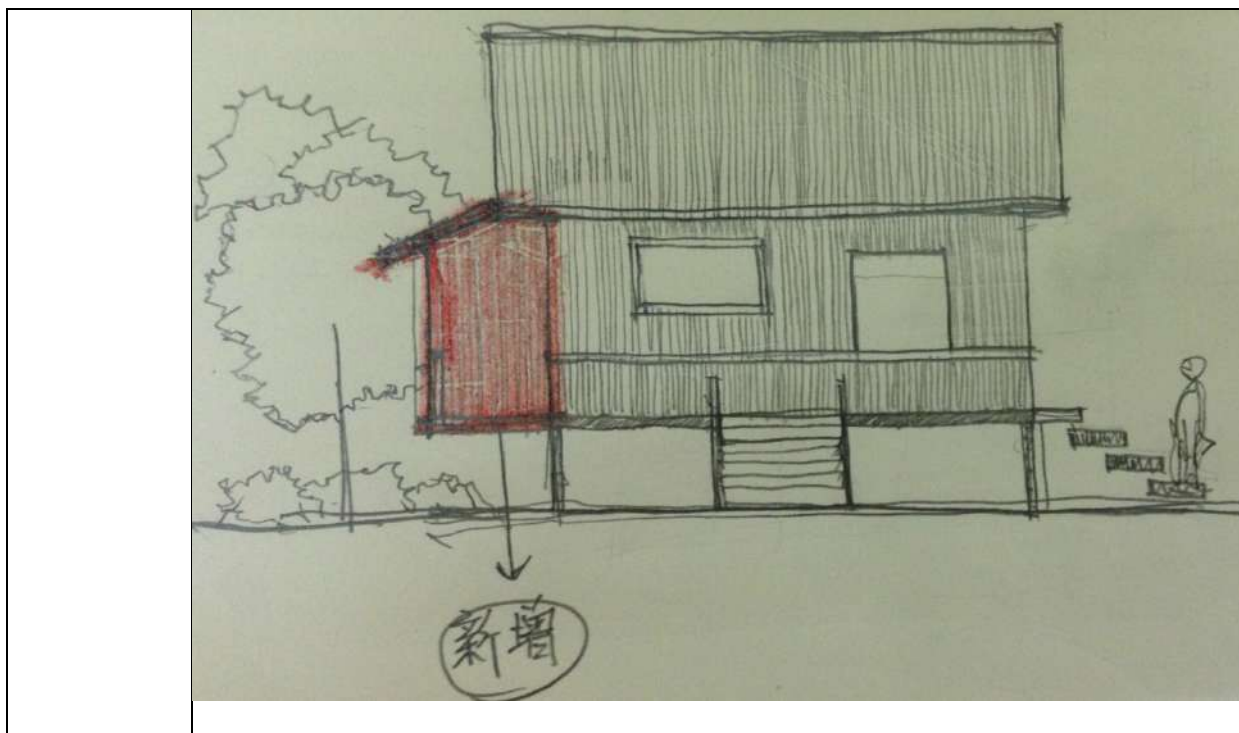
	等活動。 (3) 實施時間 102 年 12 月 29 日下午 13:30-17:30。 2. 活動預算表 <table><tr><th>項目</th><th>規格內容</th><th>數量</th><th>單價</th><th>總價</th><th>備註</th></tr><tr><td>廣告費</td><td>式</td><td>1</td><td>6,000</td><td>6,000</td><td>含設計</td></tr><tr><td>印刷費</td><td>式</td><td>1</td><td>4,000</td><td>4,000</td><td></td></tr><tr><td>帳篷、桌椅租賃</td><td>格</td><td>12</td><td>1,000</td><td>12,000</td><td>含風扇電燈</td></tr><tr><td>導覽費</td><td>名</td><td>5</td><td>1,000</td><td>5,000</td><td></td></tr><tr><td>雜支</td><td>式</td><td>1</td><td>3,000</td><td>3,000</td><td>茶水點心</td></tr><tr><td>小計</td><td></td><td></td><td></td><td>30,000</td><td></td></tr></table>	項目	規格內容	數量	單價	總價	備註	廣告費	式	1	6,000	6,000	含設計	印刷費	式	1	4,000	4,000		帳篷、桌椅租賃	格	12	1,000	12,000	含風扇電燈	導覽費	名	5	1,000	5,000		雜支	式	1	3,000	3,000	茶水點心	小計				30,000	
項目	規格內容	數量	單價	總價	備註																																						
廣告費	式	1	6,000	6,000	含設計																																						
印刷費	式	1	4,000	4,000																																							
帳篷、桌椅租賃	格	12	1,000	12,000	含風扇電燈																																						
導覽費	名	5	1,000	5,000																																							
雜支	式	1	3,000	3,000	茶水點心																																						
小計				30,000																																							
經費需求	壹拾肆萬零貳佰柒拾肆元整																																										
實施地點 照片	(一) 部落接待屋 																																										

(二) 部落觀光景點佈告欄指標



平面規劃圖







土地同意
書函稿

正本

發文方式：郵寄

檔 號：

存檔年限：

保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社 函

地址：712 台南市新化區知義里 12 鄰口埤 92 號
聯絡電話：06-5909532 傳真：06-5909413
聯絡人：羅伯婷
E-Mail:sirayadacheng@gmail.com

受文者：口埤教會

發文日期：中華民國 102 年 07 月 24 日

發文字號：社字第 1020724001 號

速別：最速件

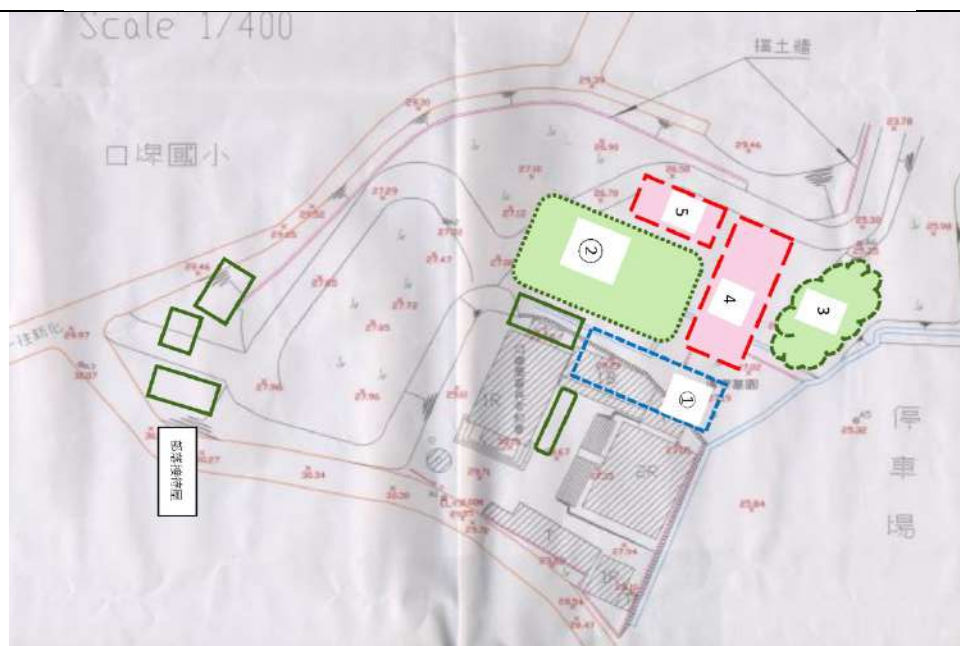
密等及解密條件：

附件：如說明

主旨：西拉雅國家風景區管理處委託社團法人台灣原住民族學院促進會及靜宜大學執行「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之擴展計畫，擬使用貴會之土地進行擴充部落接待屋，懇請惠予同意辦理。

說明：

- 一、依社團法人台灣原住民族學院促進會(102)原促會埔字第 1020086 號函示，「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議紀錄內容提案一：部落願景實質規畫由之決議辦理。
- 二、西拉雅部落：口埤、扁擔崎地區部落願景實質規畫擴充部落接待屋，如附件所示。請 貴會同意無償提供土地使用及擴充部落接待屋完工後之後續管理。



(二) 子計畫二

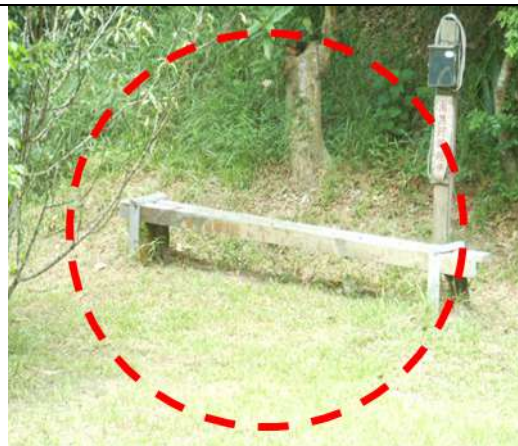
項目	填寫內容					
計畫名稱	架設部落導覽指標					
計畫目標	部落規劃之核心設定為『串聯』，以同主題，分區塊之主軸發想，透過兩大生活空間建構『意向』與『體驗』兩大主題，透過視覺與實際空間產生互動，進而讓遊客更能確實體會西拉雅文化及其生活形態，將對於遊客到訪後對於文化體驗性及回憶保存性有更進一步的提升；而規劃指標導引使部落更具有特色及讓造訪遊客有明確的導覽方向。					
整體構想	依在地生態及西拉雅文化圖像設計，凸顯文化視覺，邀請專業人士針對平埔族指標圖騰共同討論，對未來持續推動部落觀光發展之導覽方向有明確的指引。規劃並透過課程活動，讓居民自己動手做導覽告示指標等裝置藝術，加強居民對於空間認知的向心力；也藉由小型裝飾，讓空間透過元素更能夠進一步的產生一致性，以利整體氛圍營造與環境串聯。					
執行策略 與執行計畫 內容	1. 執行方法 (1) 召開部落會議說明計畫聘用臨時工作人員。 (2) 文化導覽指標委託專業木工製作材料切割及美化雕刻。 (3) 採購購買黃木聘請專業木工切割。(單片約 50*20 公分厚度 3-4 公分) (4) 進行成品刻字彩繪上漆及防腐之工程。 (5) 購買鐵架材料進行切割製作頂翼指標之架設。(每座高度約 180 公分) (6) 架設地點分布在口埤至九層嶺部落之間。 (7) 分區提供部落族人指標維護認養。 (8) 預定 12 月前完成部落導覽指標。 2. 材料預算表					
	項目	規格內容	數量	單價	總價	備註
	地域標示	70*20~30cm*3cm	4 片	1,500	6,000	(A)材料切割、刻字彩繪、上漆及防腐之工程。 (B)材質採在地材木：桃花心木、烏心石木、龍眼木。
	地頭指標	70*20cm*3cm	25 片	2,200	55,000	
	姓氏指標	70*20cm*3cm	10 片	2,200	22,000	
	頂翼	70*20cm*3cm	20 片	350	7,000	
	座架	230cm 高	10 座	3300	33,000	100mm*100mm 四方鋼管
	工資	立座施工	20 人次	900	18,000	40cm*40cm*50cm 混凝土基座工程含材料
	保險費	工資*2%	1 式	360	360	

	小計			141,360	
經費需求	壹拾肆萬壹仟參佰陸拾元整				
導覽指標 設計圖範 例					
實施位置					

(三) 子計畫三

項目	填寫內容																																																																														
計畫名稱	架設部落生態教室及步道整治																																																																														
計畫目標	歷經多次部落會議與實地訪談後，部落居民認為社區願景規劃最主要為提升部落西拉雅意象，而多數遊客遊程結束後給予部落的回應也正是在部落無法感受部落串聯性及西拉雅氛圍；因此部落提出社區願景規劃大方向為實質環境改善，其中包括增設部落入口意象、主題性導覽指標及部落生態教室等實質環境改善提案，實質環境改善的空間部落討論共識將以過去生活空間舊部落扁擔崎一帶為發展核心區，期望藉由社區願景規劃改善舊部落景觀，提高觀光吸引力。																																																																														
整體構想	為提升部落觀光景點結合部落執行環境改造計劃資源整合，將不足之區域於計劃連結，打造部落導覽指標可凝聚部落向心力、結合部落內居民製作完成指標除了可微薄補貼部落居民的經濟外，所有願景皆有族人打造製作，更可讓部落居民產生優越感。																																																																														
執行策略與執行計畫內容	1. 執行方法 (1) 召開部落會議說明計畫聘用臨時工作人員。 (2) 聘請專業老師規畫設計圖成品。 (3) 購置竹製材料進行切割（材料有桂竹、麻竹、木板、鐵板）。 (4) 架設地點分布在九層嶺顏家花園 (5) 整頓水湍生態池環境步道。 (6) 預定 12 月前完成部落生態教室。 2. 材料預算表 <table><tr><th>項目</th><th>規格內容</th><th>數量</th><th>單價</th><th>總價</th><th>備註</th></tr><tr><td>竹屋材料孟宗竹 2”</td><td>6m*3.6m</td><td>25 支</td><td>300</td><td>7,500</td><td>屋頂、牆</td></tr><tr><td>五金零件</td><td></td><td>1 式</td><td></td><td>1,080</td><td></td></tr><tr><td>C 型鋼樑柱</td><td>C 125*6m</td><td>10 支</td><td>700</td><td>7,000</td><td>含 RC</td></tr><tr><td>杉木地板</td><td>6 分厚</td><td>22 m²</td><td>460</td><td>10,120</td><td></td></tr><tr><td>工資</td><td>竹屋組裝</td><td>15 工</td><td>1,200</td><td>18,000</td><td></td></tr><tr><td>工資</td><td>拔茅草</td><td>5 工</td><td>900</td><td>4,500</td><td></td></tr><tr><td>工資</td><td>步道整理</td><td>10 工</td><td>900</td><td>9,000</td><td></td></tr><tr><td>工資</td><td>除草</td><td>10 工</td><td>900</td><td>9,000</td><td></td></tr><tr><td>租除草機</td><td></td><td>5 工</td><td>600</td><td>3,000</td><td></td></tr><tr><td>油資</td><td></td><td>20 公升</td><td>35</td><td>700</td><td></td></tr><tr><td>保險費</td><td>工資*2%</td><td>1 式</td><td>810</td><td>810</td><td></td></tr><tr><td>小計</td><td></td><td></td><td></td><td>70,710</td><td></td></tr></table>	項目	規格內容	數量	單價	總價	備註	竹屋材料孟宗竹 2”	6m*3.6m	25 支	300	7,500	屋頂、牆	五金零件		1 式		1,080		C 型鋼樑柱	C 125*6m	10 支	700	7,000	含 RC	杉木地板	6 分厚	22 m ²	460	10,120		工資	竹屋組裝	15 工	1,200	18,000		工資	拔茅草	5 工	900	4,500		工資	步道整理	10 工	900	9,000		工資	除草	10 工	900	9,000		租除草機		5 工	600	3,000		油資		20 公升	35	700		保險費	工資*2%	1 式	810	810		小計				70,710	
項目	規格內容	數量	單價	總價	備註																																																																										
竹屋材料孟宗竹 2”	6m*3.6m	25 支	300	7,500	屋頂、牆																																																																										
五金零件		1 式		1,080																																																																											
C 型鋼樑柱	C 125*6m	10 支	700	7,000	含 RC																																																																										
杉木地板	6 分厚	22 m ²	460	10,120																																																																											
工資	竹屋組裝	15 工	1,200	18,000																																																																											
工資	拔茅草	5 工	900	4,500																																																																											
工資	步道整理	10 工	900	9,000																																																																											
工資	除草	10 工	900	9,000																																																																											
租除草機		5 工	600	3,000																																																																											
油資		20 公升	35	700																																																																											
保險費	工資*2%	1 式	810	810																																																																											
小計				70,710																																																																											
經費需求	柒萬零柒佰壹拾元整																																																																														

實施地點
照片



(四) 子計畫四 (備案¹⁹)

項目	填寫內容					
計畫名稱	部落會所					
計畫目標	本計畫推動過程，瞭解部落居民的想法與需求去推動及執行部落需要的計畫，才能令部落居民達成共識，進而參與共同事務，讓部落文化生生不息的傳承下去，九層部落擁有豐富的山林美景及清澈水源，也擁有完整的原始生態森林。但並沒有一間可讓遊客休息停留及導覽解說的地方，未來希望以九層部落文化發展休閒、觀光產業來成為部落居民主要經濟命脈，達成在地就業並永續發展願望，打造屬於部落自有的特色產業。					
整體構想	藉由部落會議來討論及整合部落內的事務.凝聚部落居民的向心力。					
執行策略 與執行計畫內容	1. 執行方法					
	(1) 召開部落會議進行場地勘查及僱工估價。					
	(2) 僱工整治屋頂翻修及聘用專業打牆師進行牆壁輪通連結廚房及衛浴間的暢通。					
	(3) 招集部落居民整治衛浴附近環境整潔。					
	(4) 召開部落會議說明計畫聘用臨時工作人員。					
	(5) 預定 12 月前完成部落會所。					
	2. 材料預算表					
	項目	規格內容	數量	單價	總價	備註
	水電維修		1 式	20,000	20,000	水管安裝
	五金零件		1 式	20,000	20,000	開關插座.電燈(炮)具更換
	衛浴設備（馬桶）	395*300*730	1 式	8,100	8,100	
	衛浴設備（臉盆組）		1 式	12,000	12,000	含水龍頭鏡架整組
	地板整建水泥車		1 式	15,000	15,000	包攬
磚塊材料		1 式	20,000	20,000		
土砂水泥材料		1 式	20,000	20,000		
水塔整修		1 式	10,000	10,000		
工資	屋頂拆除	10 工	900	9,000		
工資	屋頂整建	10 工	900	9,000		
工資	鑽 牆 壁（包	3 工	5,000	15,000	包攬	

¹⁹ 若子計畫 1、2、3 中，因土地同意權屬或其他相關因素無法執行時，將由子計畫四遞補為擴充型計畫案。

		攬)				
	工資	土木技工	1 式	35,000	35,000	包攬
	保險費	工資*2%	1 式	1,560	1,560	
	小計				194,660	
經費需求	壹拾玖萬肆仟陸佰陸拾元整					
實施地點照片						
						
						
						

五、執行進度

(一) 102年度預定實施進度

預定進度 工作細項	08月	09月	10月	11月	12月
部落會議					
調查接待屋實施總面積					
測量及評估地點					
擬訂行銷計畫					
招募人員及執行規劃					
接待屋及門牌施作					
生態教室及步道整治					
計畫督導					
自我評鑑					
部落導覽展售活動					
結案報告					
累計工作進度(%)	15%	40%	55%	70%	100%
經費分配比例(%)	30%	55%	75%	90%	100%

(二) 查核點

查核點（月／日）	查核內容說明	經費支用（%）
09/30	完成修復佈告欄作業流程	7%
10/30	完成生態教室及步道整治	20%
12/10	完成部落接待屋	30%
12/15	完成部落導覽指標	30%
12/29	辦理部落接待導覽活動	13%
12/28	結案	100%

六、經費概算

項目	數量	單位	合計（元）
部落接待屋	1	式	140,274
架設部落導覽指標	1	式	141,360
架設部落生態教室及步道整治	1	式	70,710
部落會所（備案）	1	式	194,660
總計			352,344（不含備案） 547,004（含備案）

七、行銷方案

- 一、 知名度提升：完成擴充型計畫，計畫於年底舉辦「綠色市集」活動，目的為邀請民眾前往口埤及九層嶺一帶部落旅遊，提升部落知名度；其中活動內容包括部落觀光導覽及農產品展售市集等活動；以媒體大眾行銷方式提高部落知名度。
- 二、 異業結盟：打造部落新景點，結合新化老街、虎頭埤風景區及二寮日出等相鄰景點之高知名度，串聯部落觀光景點；推出新的旅遊路線。
- 三、 創立品牌：以文化及生態結合的深度旅遊，打造部落旅遊品牌。
- 四、 活化部落：與口碑國小教學活動結合，將部落生態教室作為口碑國小學生教學生態教室，打造體驗式之教學場域。

八、預期效益

- (一) 景觀意象全區域環繞，兼顧非教會核心區域，增加社區居民社區營造。
- (二) 指標導引依在地生態及西拉雅文化圖像設計，凸顯文化視覺及導覽指標。
- (三) 增強社區觀光營造，打造部落亮點（新景點），響應居民對社區營造與觀光營造之主要增強因素。
- (四) 未來將持續推動西拉雅山城部落之觀光導覽，並結合鄰近景點，從新化老街經168縣道，深入至左鎮岡林二寮等景點規劃。

貳、吉貝耍部落

一、綜合資料表

提案部落		吉貝耍部落		
計畫名稱		吉貝耍文化觀光改善計畫		
執行項目及經費需求				
子計畫項目	計畫一	聚會所之改善	經費需求	310,500 元
	計畫二	部落學堂之改善	經費需求	40,000 元
基本資料				
執行單位		台南市吉貝耍文史工作室		
計畫聯絡人		徐名慧		
聯絡人電話		(手機) 0989-211857		
聯絡人電子信箱		emmadotcat@gmail.com		
單位通訊地址		臺南市東山區東河里吉貝耍 133 號		

二、組織架構

擴充型計畫延續本計畫組織架構，主辦單位為「西拉雅風景區管理處」，由「台灣原住民族學院促進會」所組成之計畫團隊；並邀請社區營造專家孫崇傑老師及虎尾科技大學顏宏旭老師計畫團隊擔任專家顧問角色；由部落提案組織「台南市吉貝耍文史工作室」做為執行單位；計畫團隊並沿用本計畫中的部落駐點人員作為計畫團隊及部落之間溝通之橋梁。（詳見圖4-2-1）。

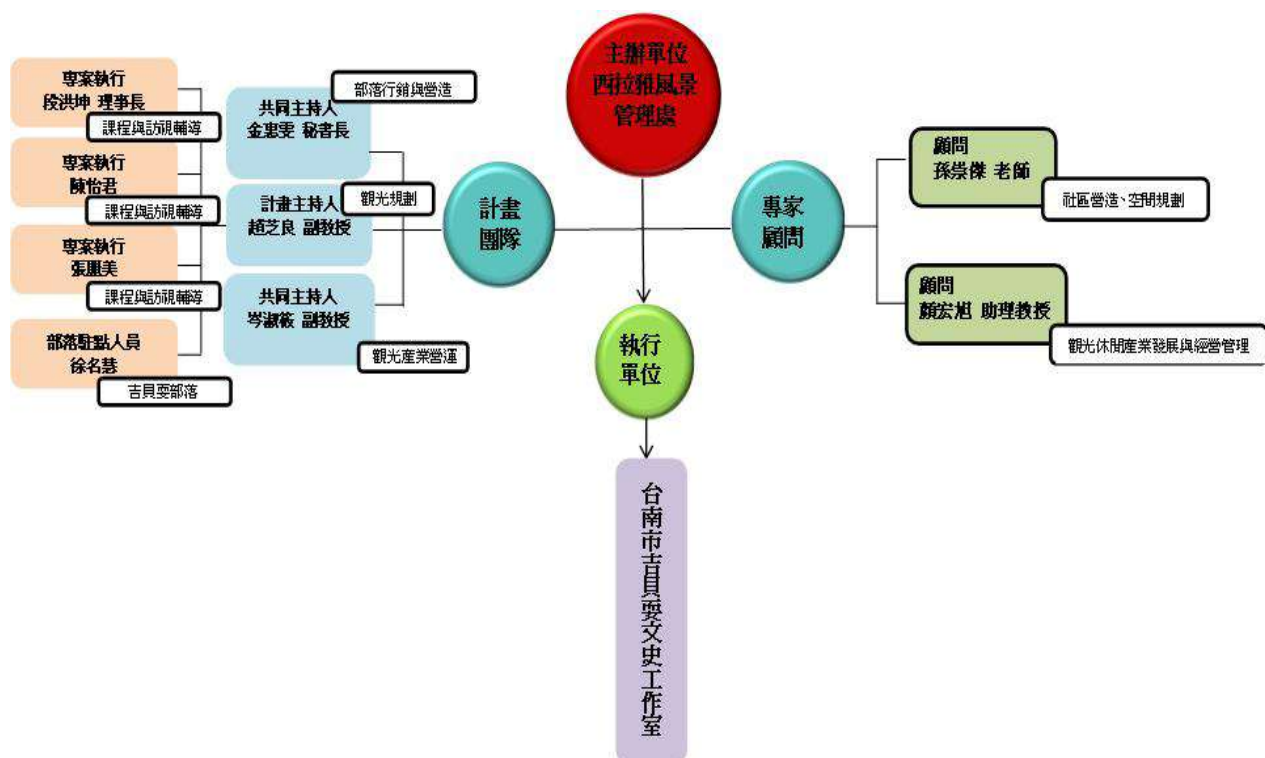


圖 4-2-1 組織架構圖

三、工作分配（部落動員情形）

現職	姓名	負責工作
西拉雅部落發展促進會 理事長	段洪坤	統籌計畫推動
台灣原住民族學院促進會 秘書長	金惠雯	執行計畫監督查核
台灣原住民族學院促進會 專案助理	張麗美	執行計畫監督查核
東河社區發展協會 總幹事	吳火生	協助計畫執行
東河社區發展協會 理事長	洪界山	協助計畫執行
大公廨管理委員會 主委	楊明雄	協助計畫執行
大公廨管理委員會 副主委	段亮興	協助計畫執行
吉貝要文史工作室 行政	陳怡君	行政業務統籌
台灣原住民族學院促進會 駐點人員	徐名慧	行政業務統籌
吉貝要文史工作室 紀錄	林建銘	影像紀錄
里辦公室助理	柯福利	現場進度監督

四、計畫主題、工作項目及執行方法

(一) 子計畫一

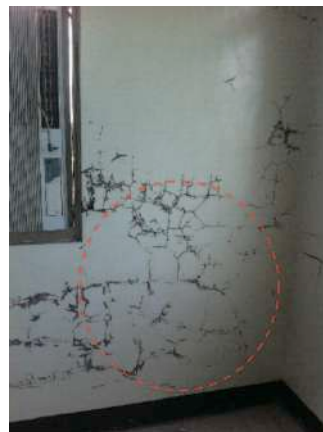
項目	填寫內容																																																																	
計畫名稱	聚會所之改善																																																																	
計畫目標	聚會所原為一般民宅，屋主捐出做為公共空間，但因長年無人使用，建物本體已有多處損毀；以下條列主要需要整修的部份，欲藉此機會做比較完整的修繕，並作為日後部落發展觀光之基地，提供遊客旅遊資訊、住宿等服務，平常也可當作集會所使用。																																																																	
整體構想	外觀以部落傳統圖騰之木雕及竹子作裝飾，與其他民宅作區隔。內部將一樓打造成招待室、辦公室及住宿房間；二樓以住宿房間為主；三樓則為會議廳與住宿房間。																																																																	
執行策略 與執行計畫 內容	1. 執行方法																																																																	
	(3) 一樓辦公室整理、房間木板補強、購置辦公室所需用品。																																																																	
	(4) 二樓房間鋪設塑膠地板、損壞門板修理、放置鞋櫃。																																																																	
	(5) 三樓隔間打通，做為會議廳或供展覽使用。																																																																	
	(6) 全棟紗窗更換、內部牆面重新粉刷。																																																																	
	(7) 三樓陽台外圍運用竹子、木雕做裝飾，以和一般住宅有所區隔。																																																																	
	2. 預算表																																																																	
	<table><tr><th>項目</th><th>數量</th><th>單價</th><th>總價</th><th>計算方式及說明</th></tr><tr><td>門窗修繕費</td><td>1 組</td><td>17,000</td><td>17,000</td><td>鋁門、紗門、紗窗、玻璃</td></tr><tr><td>浴室整修費</td><td>1 式</td><td>27,000</td><td>27,000</td><td>熱水器、馬桶、管線配置</td></tr><tr><td>廚房整修費</td><td>2 台</td><td>5,000</td><td>10,000</td><td>瓦斯爐、抽油煙機</td></tr><tr><td>大通舖裝修費</td><td>6 間</td><td>10,000</td><td>60,000</td><td>含塑膠地板+施工費</td></tr><tr><td>磁磚修補費</td><td>5 坪</td><td>2,500</td><td>12,500</td><td>含磁磚+施工費</td></tr><tr><td>立面意象裝飾</td><td>2 組</td><td>25,000</td><td>50,000</td><td>含竹子裝飾、木雕圖騰</td></tr><tr><td>油漆粉刷費</td><td>40 坪</td><td>2,000</td><td>80,000</td><td>含油漆顏料+施工費</td></tr><tr><td>傢俱購置</td><td>1 式</td><td>20,000</td><td>20,000</td><td>辦公室、交誼廳傢俱</td></tr><tr><td>臨時工作費</td><td>2 天</td><td>2,000</td><td>4,000</td><td>拆除牆面、清理</td></tr><tr><td>飲水機</td><td>1 台</td><td>20,000</td><td>20,000</td><td></td></tr><tr><td>雜支</td><td>1 式</td><td>10,000</td><td>10,000</td><td>入口指引、排水槽修理</td></tr><tr><td>小計</td><td></td><td></td><td>310,500</td><td></td></tr></table>	項目	數量	單價	總價	計算方式及說明	門窗修繕費	1 組	17,000	17,000	鋁門、紗門、紗窗、玻璃	浴室整修費	1 式	27,000	27,000	熱水器、馬桶、管線配置	廚房整修費	2 台	5,000	10,000	瓦斯爐、抽油煙機	大通舖裝修費	6 間	10,000	60,000	含塑膠地板+施工費	磁磚修補費	5 坪	2,500	12,500	含磁磚+施工費	立面意象裝飾	2 組	25,000	50,000	含竹子裝飾、木雕圖騰	油漆粉刷費	40 坪	2,000	80,000	含油漆顏料+施工費	傢俱購置	1 式	20,000	20,000	辦公室、交誼廳傢俱	臨時工作費	2 天	2,000	4,000	拆除牆面、清理	飲水機	1 台	20,000	20,000		雜支	1 式	10,000	10,000	入口指引、排水槽修理	小計			310,500	
	項目	數量	單價	總價	計算方式及說明																																																													
	門窗修繕費	1 組	17,000	17,000	鋁門、紗門、紗窗、玻璃																																																													
	浴室整修費	1 式	27,000	27,000	熱水器、馬桶、管線配置																																																													
	廚房整修費	2 台	5,000	10,000	瓦斯爐、抽油煙機																																																													
	大通舖裝修費	6 間	10,000	60,000	含塑膠地板+施工費																																																													
	磁磚修補費	5 坪	2,500	12,500	含磁磚+施工費																																																													
	立面意象裝飾	2 組	25,000	50,000	含竹子裝飾、木雕圖騰																																																													
油漆粉刷費	40 坪	2,000	80,000	含油漆顏料+施工費																																																														
傢俱購置	1 式	20,000	20,000	辦公室、交誼廳傢俱																																																														
臨時工作費	2 天	2,000	4,000	拆除牆面、清理																																																														
飲水機	1 台	20,000	20,000																																																															
雜支	1 式	10,000	10,000	入口指引、排水槽修理																																																														
小計			310,500																																																															
經費需求	參拾壹萬零伍佰元整																																																																	

實施地點
照片

(一) 一樓施作示意圖



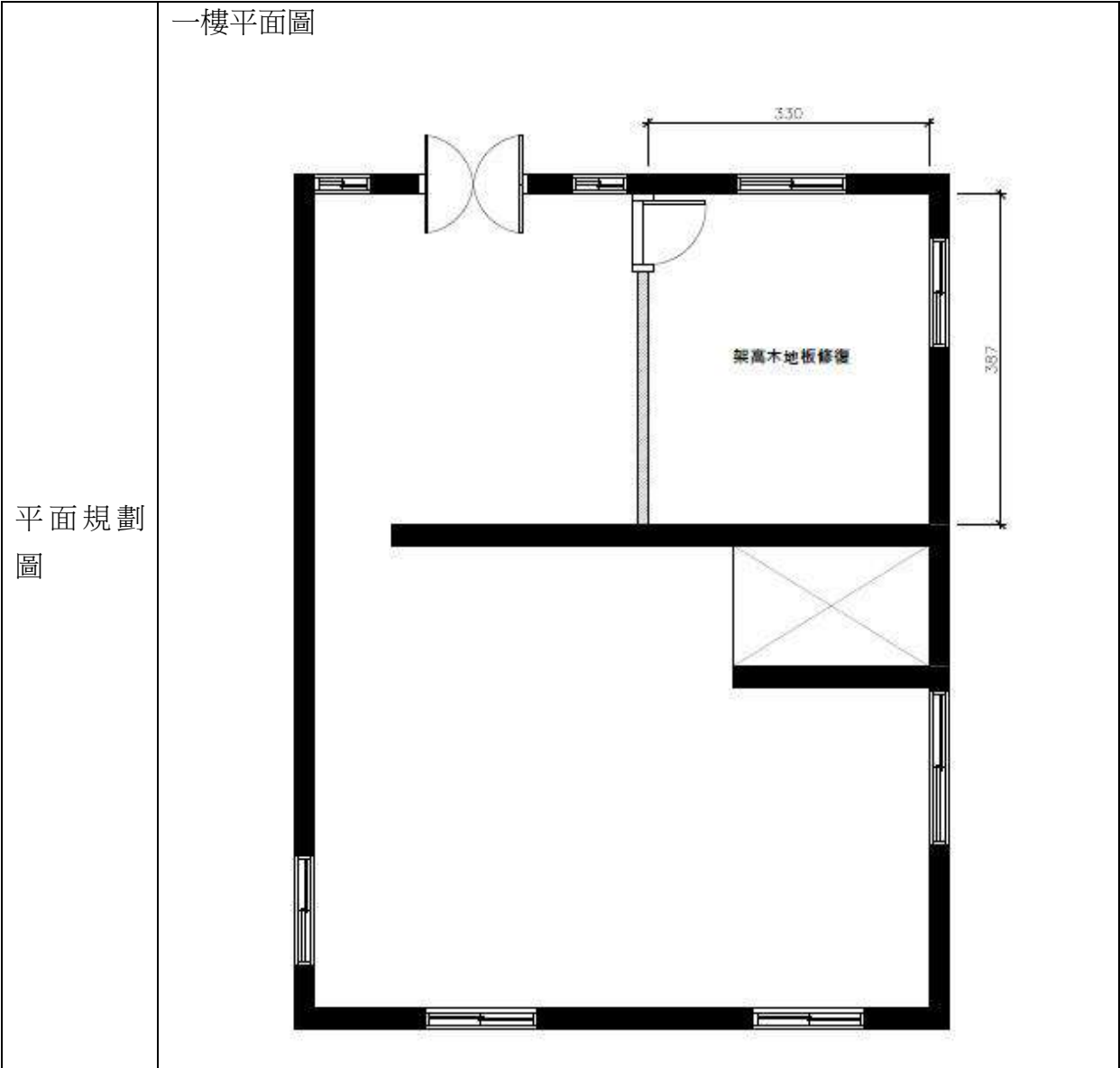
(二) 二樓施作示意圖

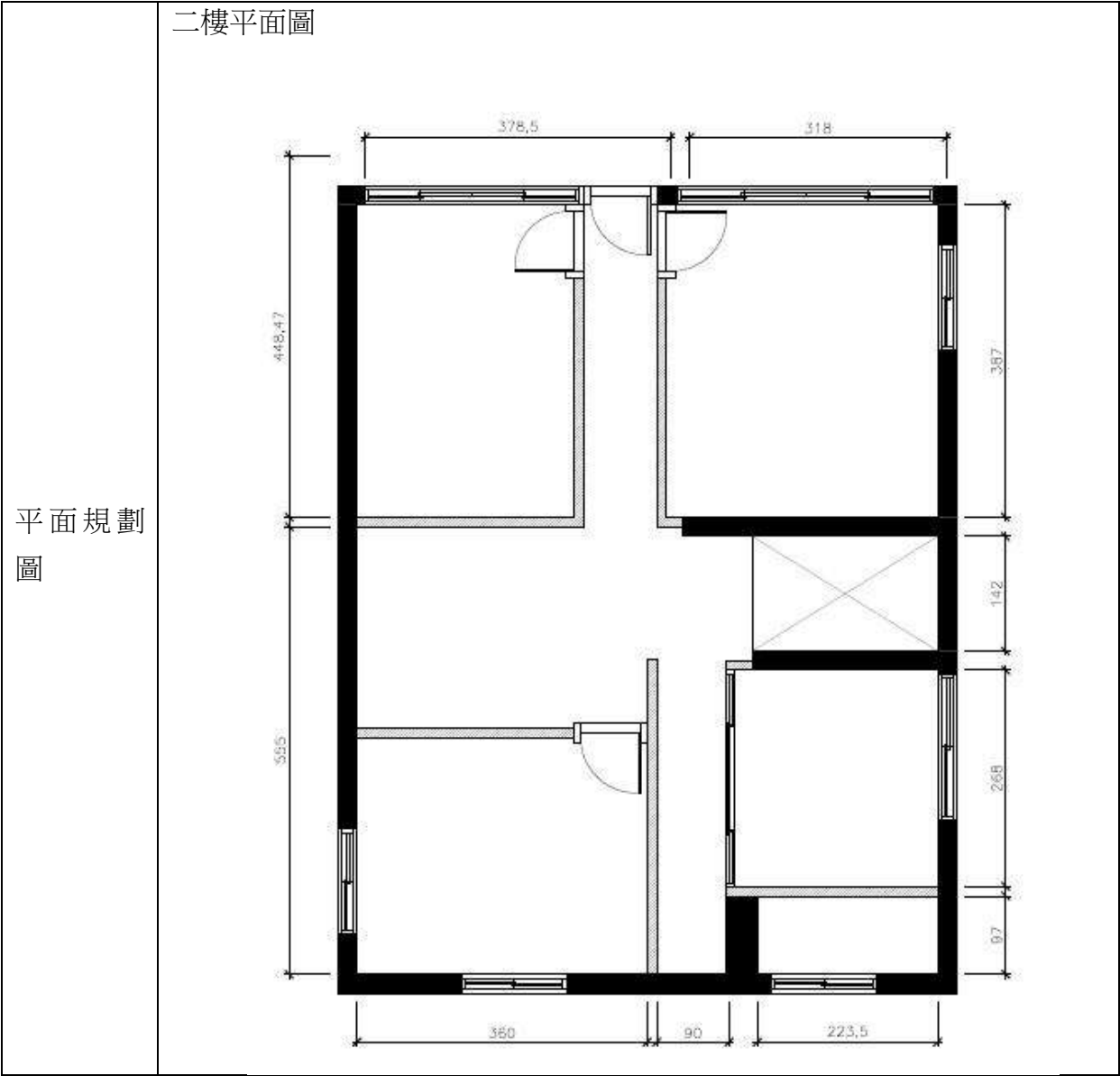


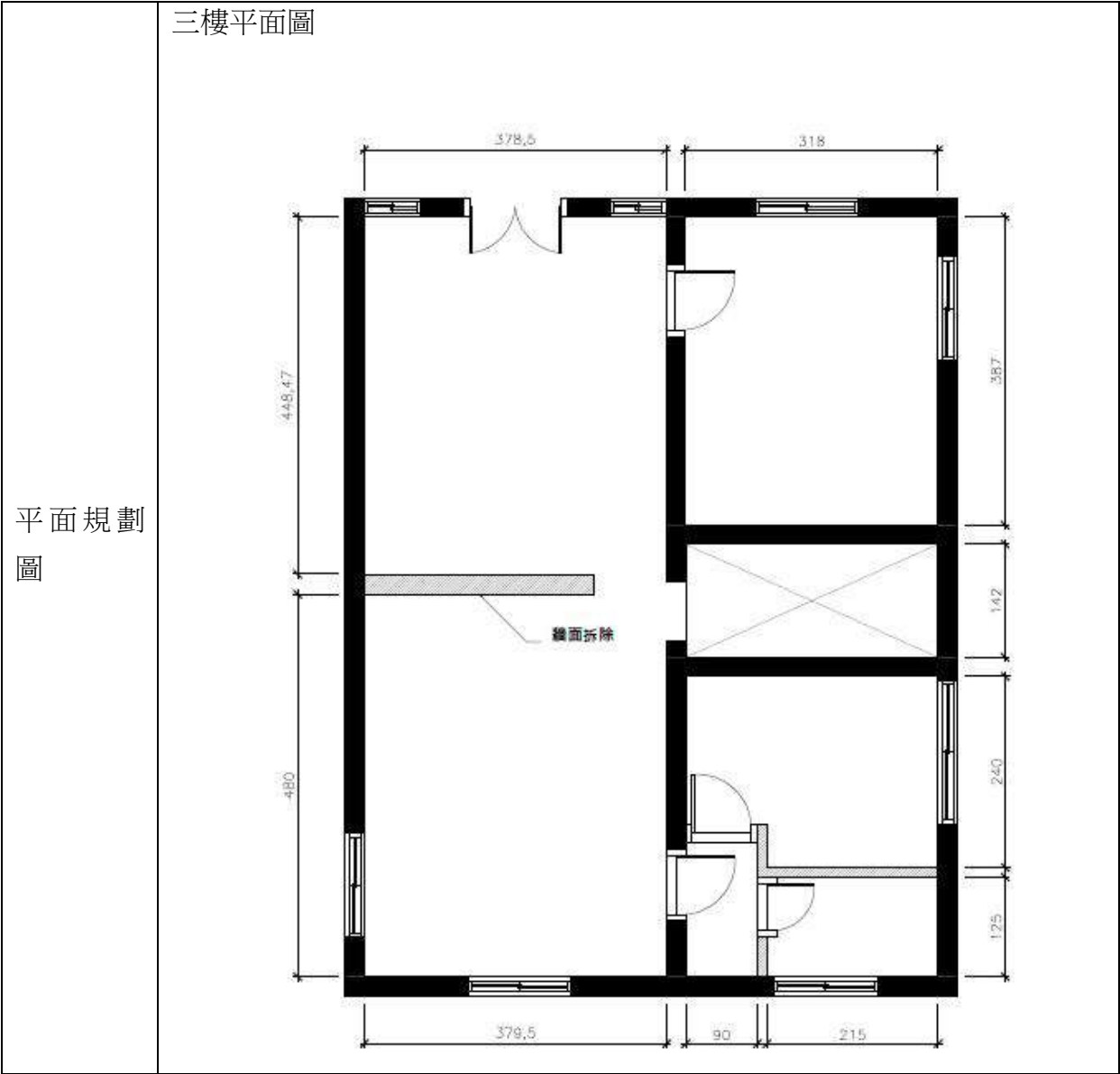
(三) 三樓施作示意圖



立面施作示意圖









土地所有
權狀

東山區東河段0553-0000地號

列印時間:民國101年02月02日12時13分 頁次:000002

住 址:台南縣東山鄉東河村4鄰吉貝寮30號
權利範圍:*****72分之1*****
當期申報地價:099年01月 *****584.0元/平方公尺
前次移轉現值或原規定地價
089年07月 *****3,900.0元/平方公尺
歷次取得權利範圍:*****72分之1*****
其他登記事項:(空白)

★(0005)登記次序:0008
登記日期:民國091年05月24日 登記原因:分割繼承
原因發生日期:民國073年04月04日
所有權人:楊志祥
住 址:台南縣仁德鄉太子村26鄰太子路412號
權利範圍:*****72分之63***** 權狀字號:091白地字第004137號
當期申報地價:099年01月 *****584.0元/平方公尺
前次移轉現值或原規定地價
091年01月 *****3,600.0元/平方公尺
歷次取得權利範圍:*****72分之63*****
其他登記事項:(限制登記事項)95年3月1日收存字第010250號依臺灣臺南地方
法院95年2月27日南院聲95執全如字第867號函辦抵押登記。
債權人:臺灣新光商業銀行股份有限公司,債務人:楊志祥,限制範圍:7
2分之63,95年3月1日登記。

(0006)登記次序:0009
登記日期:民國098年03月04日 登記原因:分割繼承
原因發生日期:民國098年03月12日
所有權人:程瑞秋菊
住 址:高雄市三民區灣邊里11鄰新民路63巷21號
權利範圍:*****72分之1***** 權狀字號:098白地字第004098號
當期申報地價:099年01月 *****584.0元/平方公尺
前次移轉現值或原規定地價
098年03月 *****3,700.0元/平方公尺
歷次取得權利範圍:*****72分之1*****
其他登記事項:(空白)

土地他項權利部

(0001)登記次序:0002-000
收存年期:民國083年
登記日期:民國083年03月09日 權利種類:抵押權
債 權 人:臺南市東山區農會 字 號:白地字第001748號
住 址:台南市東山區東中里中興路1號
債權額比例:全部 *****分之1*****
擔保債權總金額:本金最高限額新台幣***200,000元正
存續期間:自民國083年02月25日至民國113年02月25日
清償日期:依照各債契約約定
利息(率):依照契約約定
遲延利息(率):依照契約約定
違約金:依照契約約定
債務人及債務額比例:程瑞興
權利標的:所有權
標的登記次序:0006
設定權利範圍:*****72分之3*****
證明書字號:083白字第000545號
設定義務人:程瑞興
共同擔保地號:東河段0552-0000 0553-0000
其他登記事項:(空白)

(0002)登記次序:0003-000 權利種類:抵押權
(續次頁) 臺南縣白河地政事務所
配合99年12月25日改制作業,將臺南縣改為臺南市

建物登記 謄本	建物登記第二類謄本(建號全部) 東山區東河段00057-000建號 列印時間:民國101年02月02日12時13分 白河地政事務所 白地謄字第000761號 資料管轄機關:臺南市白河地政事務所 ***** 主任:劉西川 ***** 頁次:000001 本案係依照分層負責規定授權承辦人員核發 列印人員:林楊泰月 謄本核發機關:臺南市白河地政事務所 ***** 建物標示部 登記日期:民國099年10月16日 建物門牌:東河村吉貝要29之1號 建物坐落地號:東河段0553-0000 主要用途:住家用 主要建材:加強磚造 層數:001層 層次:一層 建築完成日期:民國066年12月13日 其他登記事項:使用執照字號:(66)南建局使字第004233號 (權狀註記事項)建築基地地號:吉貝要段170等 重測前:吉貝要段00115-000建號 ***** 總面積:****71.37平方公尺 層次面積:****71.37平方公尺 建物所有權部 (0001)登記次序:0001 登記日期:民國092年01月10日 原因發生日期:民國066年12月13日 所有權人:楊志祥 住址:台南縣仁德鄉太子村26鄰太子路412號 權利範圍:全部*****分之1***** 權狀字號:092白建字第000010號 其他登記事項:(限制登記事項)95年3月1日收件字第010250號依臺灣臺南地方 法院95年2月27日南院慧95執全如字第867號函辦理假扣押登記, 債權人:臺灣新光商業銀行股份有限公司,債務人:楊志祥,限制範圍:全 部,95年3月1日登記。 (本謄本列印完畢) 登記原因:第一次登記
--------------------	--

臺南縣白河地政事務所
配合99年12月25日改制作業,將臺南縣改為臺南

聚會所土地
使用同意書

土地使用同意書

一、為增進公共利益，立同意書人 楊志祥 同意將坐落於 台南縣 (市) 泰山鄉 (鎮、市、區) 五區零段 小段 05-000 地號之土地及建物 (檢附土地登記謄本及地籍圖謄本) 無償提供 臺南市西拉雅族部落發展促進會 (以下簡稱該機關) 修繕整理為西拉雅文化部落觀光培力計畫相關公共設施 (名稱: 聚會所、部落學堂) 並提供作為公眾使用, 其設施使用面積約為 235 平方公尺, 土地使用期限自中華民國 102 年 8 月 01 日起, 約 10 年 (至 112 年 7 月 30 日), 特立此據以茲證明。

二、立同意書人應告知土地買受人、繼承人、承租人或其他權利人有關本同意書于該機關之事實, 以及本同意書之相關事宜。如有隱瞞或因設定他項權利、訂有租約或以虛偽意思表示損及第三人權益, 立同意書人願自負法律責任, 概與該機關無涉。

三、農村再生相關公共設施依農村再生條例施行細則第十四條第一項規定應供公眾使用, 不得為私人專用。爰於此土地使用同意書期限內, 立同意書人不得排除公眾使用; 若有違反者, 該機關得依行政執行法第二十七條第一項規定, 以書面限定相當期間即時恢復公眾使用, 逾期仍不開放者, 該機關依間接強制或直接強制方法執行之。

此致

臺南市西拉雅族部落發展促進會

立同意書人: 楊志祥 (簽名或蓋章) 

身分證統一編號或營業登記證號碼: R120597652

聯絡住址: 新竹市香山區大庄路宮前街巷69

聯絡電話: 0961191588

中 華 民 國 1 0 2 年 8 月 0 1 日

聚會所施
作申請書

施作申請書

- 一、申請人 臺南市西拉雅族部落發展促進會 申請於 臺南市東山區吉要段 0533-0000 地號之土地(檢附土地登記謄本及地籍謄本)作為 聚會所、部落學堂使用，其設施使用面積約為 235 平方公尺，特立此據以茲證明。
- 二、有關土地同意施作一事，業由申請人與土地所有權人完成協議，若日後因土地使用產生爭議，由申請人自負法律責任。

申請人： 臺南市西拉雅族部落發展促進會 (簽名或蓋章)
聯絡住址： 臺南市東山區東河里 16-1 號
聯絡電話： 06-6233817



中 華 民 國 1 0 2 年 0 8 月 0 1 日

(二) 子計畫二

項目	填寫內容				
計畫名稱	部落學堂				
計畫目標	部落學堂原為屋主停車場，僅用一面磚牆與文化會館牆面加上鐵皮屋蓋製而成，現今磚牆已製成黑板，地板依舊為水泥地，尚待進一步的規劃施作，欲藉此次機會，將學堂地板作修繕，以提供部落居民及學童一個好的學習空間，也提供未來遊客來到部落進行 DIY 活動時，有更舒適的環境。				
整體構想	將水泥地板全部以木質地板覆蓋，並曾至鞋櫃等設施，提供部落居民及遊客更加優良的學習、手作空間。				
執行策略 與執行計畫 內容	1. 執行方法				
	(9) 鋪置木地板。				
	(10) 熱水器移位。				
	(11) 放置鞋櫃。				
	(12) 修補鐵皮屋頂。				
	2. 預算表				
	項目	數量	單價	總價	備註
	地板裝置費	10 坪	4,000	40,000	木質地板+施工費
	小計			40,000	
經費需求	肆萬拾元整				
施作地點 照片					

五、執行進度

(一) 102年度預定實施進度

預定進度 工作細項	07月	08月	09月	10月	11月	12月
工作計畫擬定	■					
部落學堂與文化會館之地點勘查	■	■				
環境改善計畫衡量	■	■				
聚會所一樓整修		■	■	■		
聚會所二樓整修			■	■		
聚會所三樓整修				■		
部落學堂修繕				■	■	
成果報告					■	■
其他行政配合事項	■	■	■	■	■	■
累計工作進度(%)	5%	15%	50%	85%	90%	100%
經費分配比例(%)	5%	15%	70%	85%	90%	100%

(二) 查核點

查核點（月／日）	查核內容說明	經費支用（%）
08月20日	相關施工人員現場會勘	5%
08月25日	進場施工—清理環境、雜物	30%
09月15日	部落學堂修繕完成、聚會所牆面處理、隔間整修	45%
10月01日	聚會所牆面油漆、鋪設地板、紗窗／玻璃更換	20%
	結案	100%

六、經費概算

項目	數量	單位	合計（元）
聚會所之改善	1	式	310,500
部落學堂	1	式	40,000
總計			350,500

七、行銷方案

今年是吉貝耍部落的夜祭可能被指定為國家民俗的一年，因此將會吸引相當多的朋友前來與會，本學堂的落成將可有效地解決參加夜祭無地方住宿的問題，也可以提升其知名度。

八、預期效益

- (一) 透過部落學堂的整體規劃，增加吉貝耍的居民聚會與活動場所，以增進合作的機會。
- (二) 部落學堂的西拉雅文化意象，將有助於強化吉貝耍的文化特色。
- (三) 讓部落居民感受到在地文化的傳承與創新，對部落及傳統文化更加有認同感。

第五章 後續執行建議

歷經近一年的培力與輔導，計畫團隊一步一腳印地陪伴著口埤及九層嶺一帶部落與吉貝耍部落「摸著石頭過河」，逐步摸索，找到屬於自己的發展道路。過程中經歷過挫折，感受到參與的部落伙伴心有餘而力不足，仍勉力為之的奮戰精神，足見這個計畫帶動了兩個部落的發展動力。

因此，除了本計畫延伸出來的後續擴充計畫之外，計畫團隊認為這兩個部落應該持續被關注與陪伴，持續澆注好不容易萌芽的培力種子，才能讓文化觀光的果實繼續發展。在這一年的工作基礎上，計畫團隊建議接下來的工作應有以下幾個面向：

（一）平台與培力輔導

以既有行動小組為基礎，持續溝通與協調相關議題，並依部落發展需求成立工作坊，進行部落培力輔導事宜，協力部落經營團隊進行運作與經營。

1、平台／行動小組

透過既有的平台或行動小組，整合地方議題與資源，且溝通協調工作推動過程中事宜。

2、工作坊

邀請產、學、文史等方面人員協力參與部落之工作坊，進行部落培力輔導，並定期於部落辦理相關聚會研討部落議題，以創造部落共識，進而提出部落發展作為。應持續辦理部落觀光文化人才的進階培訓、活動開發及行銷策略訂定、品牌建立與商品包裝設計等。

3、經營團隊

輔導部落自主性經營團隊之運作，落實工作坊所研提之發展作為。需持續輔導經營團隊，並提案向其他政府部門爭取相關計畫與經費。

（二）執行歷程記錄

1、部落文化觀光發展歷程記錄

以文字、照片、影音等方式，將本案的規劃與執行歷程加以記錄，圖文影音資料需整理建檔。

2、維運網站

需以既有的網站，輔導部落經營團隊定期將執行過程上傳，另需與機關官方網站進行連結。

3、部落文化觀光簡介影片（10 分鐘）

（三）部落文化觀光發展文宣品製作：整合部落文化觀光資源，協助部落完成各自的

觀光導覽折頁。

在上述的工作面向上，計畫團隊與兩個部落討論之後，接下來兩個部落的重點發展方向有一

【口埤及九層嶺一帶】

- 發展綠色市集
- 商品包裝設計
- 特色商品的開發
- 古道／步道的調查與整理
- 遊程試營運與推廣

【吉貝耍部落】

- 西拉雅文化的行銷與推廣（結合文化部國定民俗的資源）
- 農業共同品牌與合作行銷的規劃與營運
- 商品／品牌包裝與設計
- 工作假期與不同遊程的規劃與試營運
- 合作社的推動

生態的口埤及九層嶺一帶部落以及文化的吉貝耍部落，在這一年讓大家看到了西拉雅部落豐富且多元的面貌，希望來年能夠透過資源的持續挹注，以及部落居民對部落特色的信心，能夠共同創造出屬於西拉雅族的標竿部落，實現自己的夢想！

參考文獻

大坑古厝白馬神廟官方網站（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：

<http://www.petspark.net/index.php>

大坑休閒農場（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：<http://www.168big.com.tw/>

中華民國交通部觀光局行政資訊系統（2013）。上網日期：2013 年 01 月 22 日。檢自：

<http://admin.taiwan.net.tw/index.aspx>

內政部戶政司全球資訊網（2013）。上網日期：2013 年 01 月 23 日，檢自：

http://www.ris.gov.tw/zh_TW/home

王志強（2011）。走進西拉雅：西拉雅民族植物手冊。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

台南市政府文化局（2013）。上網日期：2013 年 01 月 22 日，檢自：<http://www.tnc.gov.tw/>

台南市政府觀光旅遊局（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：

<http://tour.tainan.gov.tw/>

台南市政府觀光旅遊局（2013）。上網日期：2013 年 01 月 22 日，檢自：

<http://tour.tainan.gov.tw/>

四方通行旅遊網（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：

<http://www.easytravel.com.tw/>

東山美學工作站（2013）。上網日期：2013 年 01 月 22 日，檢自：

<http://old.tncsec.gov.tw/wks/tn16/home.php?wks=tn16&page=page1.php>

林懷鄉譯（1980）。台灣民俗學（國分直一）。台南：莊家出版社。

虎頭埤風景區官方網站（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：

<http://htp.tainan.gov.tw/main.php>

金嶺渡假村・九層嶺休閒園區（2013）。上網日期：2013 年 01 月 20 日，檢自：

<http://www.jin-lin.com.tw/>

施鴻志（2006）。西拉雅國家風景區觀光綜合發展計畫。臺南市：交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處。

洪英聖（2011）。地名旅行曲：西拉雅歲月秘密。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

洪英聖（2011）。浪漫美湯旅行曲：白河、東山、柳營、六甲、官田。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

洪英聖（2011）。部落旅行曲：西拉雅平埔容顏。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

洪英聖（2011）。繽紛藝境旅行曲：大內、山上、左鎮、新化、新市、善化。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

胡浩德，羅雪柔（2010）。真情台灣：荷蘭駐台代表胡浩德的台灣遊記。台北市：玉山社出版事業股份有限公司。

范榮靖、呂愛麗（2009）。原住民文化體驗將成觀光主打。遠見雜誌，276，258-265。

國立中興大學新化國家植物園（2013）。上網日期：2013年01月10日，檢自：

<http://www.shinhuaforest.com.tw/>

張瑋蓁（2002）。東山鄉吉貝耍聚落居民的生活方式。未出版之碩士論文，國立臺灣師範大學地理學系研究所，台北。

曹漢壽（2008）。讓台灣品牌站上國際舞台－國家品牌篇。台北：經濟部國際貿易局。

陳昱宏（2010）。西拉雅部落宗教文化行。臺南市：交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處。

陳燦榮、鄭明倫（2012）。螢在西拉雅。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

陸文照（2003）。吉貝耍聚落之研究（1904~1976）。未出版之碩士論文，國立成功大學建築學系研究所，台南。

黃文博（1998）。南瀛地名誌新營區卷。台南：臺南縣文化局。

新化區公所觀光旅遊網（2013）。上網日期：2013年01月20日，檢自：

<http://www.sinhua.gov.tw/travel/>

新化鎮公所（2005）。臺南縣新化鎮誌－方志。臺南縣：臺南縣新化鎮公所。

詹家龍（2012）。西拉雅蝴蝶誌。臺南市：西拉雅國家風景區管理處。

臺南市新化區戶政事務所（2013）。上網日期：2013年01月23日，檢自：

<http://www.shinhua-house.gov.tw/shinhua/default.asp>

臺灣大百科全書（2013）。上網日期：2013年01月16日，檢自：

<http://taiwanpedia.culture.tw/web/content?ID=100271>

臺灣地區地名查詢系統（2013）。上網日期：2013年01月20日，檢自：

<http://placesearch.moi.gov.tw/index.php>

2013 西拉雅山村【年春播種節】(2013)。上網日期：2013 年 04 月 15 日，檢自：

<http://2013sirayaspringevent.blogspot.tw/>

Dulux Let's colour 魅色台灣(2013)。上網日期：2013 年 04 月 19 日，檢自：

<http://event.letscolor.com.tw/event/letscolor/index.html#/about>

台灣教會公報新聞網(2013)。村遊平埔族。上網日期：2013 年 05 月 14 日，檢自：

<http://www.tcn.org.tw/news-detail.php?nid=1983>

行政院農業委員會林務局嘉義林區管理處(2013)。上網日期：2013 年 04 月 19 日，檢

自：<http://chiayi.forest.gov.tw/ct.asp?xItem=62471&ctNode=2176&mp=340>

西拉雅 Siraya 平埔 Facebook(2013)。上網日期：2013 年 05 月 20 日，檢自：

<http://www.facebook.com/sirayafans>

西拉雅文化山城社區合作社 Facebook(2013)。上網日期：2013 年 05 月 20 日，檢自：

<http://www.facebook.com/sirayadacheng?fref=ts>

教育部青年發展署(2013)。上網日期：2013 年 05 月 20 日，檢自：

<http://www.yda.gov.tw/main.php>

臺灣大百科全書(2013)。上網日期：2013 年 05 月 20 日，檢自：

<http://taiwanpedia.culture.tw/web/content?ID=100271>

臺灣大百科全書(2013)。上網日期：2013 年 05 月 25 日，檢自：

<http://taiwanpedia.culture.tw/web/content?ID=9154>

段洪坤。2011(西拉雅平埔運動的回顧與展望)，收錄於《行腳西拉雅》。臺南市：臺灣史博館。

羊子喬。2011《西拉雅・北頭洋部落紀事》。台北市：草根。

段洪坤。(探訪台南西拉雅族部落)，(傳統西拉雅夜祭在吉貝耍)文章。

附錄

附錄內容

附件一 諮詢輔導紀錄表

日期	101/10/30	地點	西拉雅風景區管理處、吉貝耍活動中心、口埤教會
主題	行前會議		
行程安排	吉貝耍部落(段洪坤老師)→西拉雅風景區管理處(廖源隆處長)→口埤教會(萬正雄長老)		
計畫人員	金惠雯秘書長、趙芝良老師、岑淑筱老師、全恆儀、洪貝旬		
參與人員	(吉貝耍部落)段洪坤老師、林怡君助理 (西拉雅風景區管理處)廖源隆處長、林貞雅課長、林俊儀課員 (口埤及九層嶺一帶部落)萬正雄長老、卓永政長老		
內容			
吉貝耍部落： ■ 請部落協助提供駐點人員人選及宣傳。 ■ 確定部落啟動會議訂定為 101 年 11 月 18 日，19:00 左右。 西拉雅風景區管理處： ■ 與部落先建立團隊間的互信度，在執行計畫上會較容易。 ■ 公共建設是觀光的重要條件，建議與大眾運輸交通談合作的可能性、公廁設施風管處可以協助。 ■ 此計畫目的輔導並協助部落建立觀光團隊。 口埤及九層嶺一帶部落： ■ 請部落協助提供駐點人員人選及宣傳。 ■ 確定部落啟動會議訂定為 101 年 11 月 18 日，11:00 左右，利用假日禮拜後邀請族人一起參與。			



日期	101/11/18	地點	口埤教會、吉貝耍活動中心、綠谷西拉雅
主題	啟動會議		
行程安排	口埤教會→綠谷西拉雅→吉貝耍活動中心→東山服務區		
計畫人員	金惠雯秘書長、趙芝良老師、全恆儀、洪貝旬		
參與人員	(西拉雅風景區管理處)林貞雅課長、林俊儀課員、潘課員 (口埤及九層嶺一帶部落) 共計 20 人 (吉貝耍部落) 共計 9 人		
內容			
口埤及九層嶺一帶部落：			
■ 建議擴大參與，讓更多族人可以加入社區組織，提升部落觀光、也提供部落就業機會。			
吉貝耍部落：			
■ 段洪坤老師：成立合作社，每位部落居民都可以入股，營運包含導覽解說、餐飲服務、接待家庭、伴手禮、農產品等；回饋一些部落基金。			
■ 發展無毒農產品，透過網路行銷。			
■ 部落現有農產品：無毒火龍果、南瓜、番茄、稻米(無毒)、竹筍。			
■ 輔導農民行銷農產品。			
■ 現有 DIY 活動：竹片、麻糬、拓印。			
■ 推選遊程導覽部負責人(潘麗民)、住宿接待部負責人(潘素麗)、行銷推廣部負責人(潘素麗)、餐飲服務部負責人(段素茗)。			
■ 部落固定的上課時間：星期天晚上 19:00-21:00			





日期	101/11/23	地點	西拉雅風景區管理處、口埤教會
主題	工作計畫書簡報		
行程安排	西拉雅風景區管理處簡報→口埤教會		
計畫人員	金惠雯秘書長、趙芝良老師、岑淑筱老師、全恆儀、洪貝旬、羅怡婷		
參與人員	(西拉雅風管區管理處)廖源隆處長、林貞雅課長、林俊儀課員 (口埤及九層嶺一帶部落)李孝忠牧師、葛証議理事長		
內容			
西拉雅風景區管理處：			
■ 與部落建立信任感後，在著手觀光資源調查及人才培力等相關課程。			
■ 協助部落打造獨特觀光活動。			
■ 輔導部落參與其他相關計畫，以更多面的資源協助部落發展。			
口埤及九層嶺一帶部落：			
■ 部落共有九條步道(古道)，過去部落曾舉辦導覽訓練。			
■ 新化林場因為收費關係，遊客銳減，過去部落的古道(胭脂古道)位於新化林場內，期望有機會與林場合作，配合部落觀光，雙方合作吸引更多觀光客。			
■ 現有的觀光活動僅限於"綠谷西拉雅"(初估每周末有 1,000-2,000 人)			
■ 部落期望有整體規劃，包含建設高腳屋，打造特殊觀光景觀。			
■ 目前部落面臨人口老化、隔代教養、中年人失業等問題。			

日期	101/12/02	地點	吉貝耍里長辦公室、口埤教會
主題	吉貝耍駐點人員面試、西拉雅音樂祭		
行程安排	吉貝耍里長辦公室面試(3 位應徵者)→月光舞台音樂祭→(口埤教會)部落會議		
計畫人員	趙芝良老師、岑淑筱老師、全恆儀、洪貝旬		
參與人員	(口埤及九層嶺一帶部落) 共計 7 人		
內容			
吉貝耍部落： ■ 三位應徵者：柯治廷、黃瑩容、段吟幸。 口埤及九層嶺一帶部落： ■ 林場合作經營或資源釋出的可能性。 ■ 重點發展方向：故事解說，禮品，食品，住宿，部落接待屋的搭建(為今天文化祭，在教會旁已實際搭建出來一個)。 ■ 以扁擔崎為基地，規劃據點，故事與主題導覽路線。			



日期	101/12/08	地點	口埤及九層嶺一帶部落
主題	高雄師範大學服務學習現地活動		
行程安排	口埤教會簡報→部落巡禮(分為三條路線)→綠谷西拉雅(中餐)→(綠谷西拉雅)DIY(彩繪竹片)→討論與建議→卓永政長老家晚餐→東山休息站(段洪坤老師)→回程		
計畫人員	趙芝良老師、全恆儀、洪貝旬		
參與人員	(口埤及九層嶺一帶部落) 共計 11 人、林俊儀課員		
內容			
口埤及九層嶺一帶部落： ■ 駐點人員確認：羅怡婷小姐 ■ 將扁擔崎店仔規劃為部落觀光核心區。 ■ 葛理事長：有機會安排到其他類似的部落參訪行程，了解其他部落觀光經營方式。 ■ (扁擔崎店仔)班長推薦：蕭棋全長老(旅居美國多年，近年來決定返鄉經營民宿，長老認為跟部落脫節許久，需要多花一點時間與部落重建關係，希望從信仰中和大家有共識，慢慢重新建立關係) ■ 人文(說故事)推薦人選：穆榮欽、羅路賞(蔬菜、藥草、保健)、萬正雄、佟炎聰 ■ 推薦：種菜：羅路賞、卓永政；整合部落人力：佟安靜長老；菜班的人員推薦：哀景命、卓永政 吉貝耍部落： ■ 駐點人員確認：段吟幸小姐 ■ 觀光資源調查方向確認(加強自然、產業部分) ■ 發展部落伴手禮(Mai 米賣)、DIY 活動 ■ 調查方向：人(特殊才能，EX:音樂(街頭藝術證照拉鋸琴)、雕塑、捏陶、守獵(抓老鼠、兔子、鳥、蟋蟀等)、雕刻(黃先生(警察局工友))、童玩(竹鼓))、產業(繪製農業地圖) ■ 吉貝耍最早文獻：甘為霖牧師(素描福爾摩沙：甘為霖台灣筆記；福爾摩沙素描《甘為霖牧師台灣筆記》)、伊能嘉矩(平埔族調查旅行)。			



日期	101/12/13	地點	中興大學 (森林系)曾彥學老師研究室
主題	新化林場吳侑鴻場長訪談		
行程安排	(中興大學森林系)吳侑鴻場長訪談→回程		
計畫人員	趙芝良老師、全恆儀、洪貝旬		
參與人員	曾彥學老師、吳侑鴻場長、林俊儀課員		
內容			
一、新化林場與周邊社區觀光發展上合作的可能性			
方案一：			
1. 結合百年胭脂古道作為觀光導覽收費			
目前林場經營方式為 OT，五年租約(今年第一年)，每年租金 100 萬，另外抽 2%的營業額；目前採台南市遊客免費入園，其他縣市收費(平日 50 元/每人；假日 100 元/每人)方式經營，雖然假日遊客數高達 10,000 多人，但仍目前經營狀況仍虧損居多。林場長認為胭脂古道具有觀光吸引力，但對於觀光導覽收費機制仍需與外包廠商林老闆詳談，林場長無法做決定。			
2. 西拉雅民俗植物園開放的可能性			
萬正雄長老曾拜訪林場長協助提供民俗植物，林場長認為有可行性，可行的方式為西拉雅風景區管理處提供經費、新化林場培育苗木、社區栽種照顧，有機會成立西拉雅民俗植物園區。			
3. 胭脂古道解說牌設置可能性			
(新化林場)委外廠商曾經允諾建置解說牌，但至今尚未看到成果。建議以合作機制，各單位提供資源，合作完成，顧全雙方的執行成效並達到平衡。			
方案二：環境資源維護合作方案			
1. 資源調查與復育計畫			
2. 提供林場苗木進行社區綠美化			
目前林場可提供植物包含：茄冬、風鈴木、大花紫薇、樟樹、桃花心木、苦楝。林場與管理處由林課員與處長聯繫，苗木的釋出應該是可以洽談。			
二、社區拜訪			
時間：101 年 12 月 15 日，08:00-13:00			
地點：新化林場、口埤教會、扁擔崎柑仔店			
活動：與部落耆老走訪胭脂古道調查			
其他：			
➢ 林場有約聘零時工的機會，建議將此機會提供給部落，提高部落居民的工作機會。			
➢ 林侑鴻場長：目前林場內規劃的步道僅有現有數量的 1/10，其他都是山友走出來的。其他的危險性較高，都是遊客自發性的義工整理出來的，但並非官方路線。在規劃時可能需要注意。			

日期	101/12/15	地點	口埤及九層嶺一帶部落
主題	胭脂古道調查		
行程安排	口埤教會→胭脂古道(新化植物園)→(扁擔崎店仔)部落座談→中餐→回程		
計畫人員	趙芝良、全恆儀、洪貝旬、羅怡婷		
參與人員	(口埤及九層嶺一帶部落) 共計 14 人、林俊儀課員		

內容

口埤及九層嶺一帶部落：

- 部落期望有機會與新化林場外包場商進行協調，討論未來觀光開放胭脂古道的可能性。
- 部落提出需要的農耕產品或是部落景觀布置所需的枯木名稱，吳場長協助與農改場及新化林場間的聯繫。
- 成立行動小組，成員：羅路賞、羅金文、佟炎聰、哀景命、蕭棋全、卓永政、佟格遜、萬正雄、羅淵源、葛証議、羅文能，共計 11 人。
- 行動小組成立會議：12/27(四) 晚上。



日期	101/12/23	地點	吉貝耍、口埤及九層嶺一帶部落
主題	部落空間調查(虎尾科技大學顏宏旭老師團隊)		
行程安排	吉貝耍部落導覽→胭脂古道(新化植物園)→口埤教會(辦桌活動)→回程		
計畫人員	(虎尾科技大學)顏宏旭老師、趙芝良、全恆儀、洪貝旬、段吟幸		
參與人員	口埤及九層嶺一帶部落居民、林俊儀課員		

內容

吉貝耍部落：

- (段吟幸)導覽解說行程：北公廨&洗衣棚→故事牆(賣煤油)→中公廨&故事牆→段氏古厝→四姓井→故事牆→大公廨→鐵桶橋



口埤及九層嶺一帶部落：

- (虎尾科技大學)顏宏旭老師團隊胭脂古道調查
- (辦桌活動)聖誕餐會



日期	101/12/27	地點	口埤及九層嶺一帶部落
----	-----------	----	------------

主題	行動小組會議
行程安排	口埤教會→胭脂古道(新化植物園)→(貞姨的店)晚餐→部落座談→回程
計畫人員	金惠雯、趙芝良、張麗美、全恆儀、洪貝旬、羅怡婷
參與人員	(口埤及九層嶺一帶部落) 共計 24 人、林俊儀課員、潘課員
內容	
口埤及九層嶺一帶部落：	
■ 部落決議以竹子做為部落意象，發展出相關竹製品包含扁擔、樂器等 ■ 102/01/18(五)-102/01/19(六)七人團體於參加部落兩天一夜行程，部落作為實驗性接待，分組包含：餐飲組(羅文能執事)、住宿組(蕭棋全長老)、行程安排導覽解說(佟炎聰長老)。 ■ 擴充型計畫可加強部落美化。 ■ 建議部落會議發放會議通知，達成全部落訊息的傳達與邀請。 ■ 102/01/08(二) 9:00 農改場課長拜訪 ■ 下次討論會議：102/01/04 (五) 19:00 口埤教會	

A photograph showing a group of people, mostly seen from the back, sitting around a long table in a dimly lit room. They appear to be engaged in a meeting or discussion. The room has some posters or notices on the wall in the background.

日期	102/01/04	地點	口埤及九層嶺一帶部落
主題	行程規劃會議		
行程安排	口埤教會(會議)→回程		
計畫人員	金惠雯、趙芝良、全恆儀、洪貝旬、羅怡婷		
參與人員	(口埤及九層嶺一帶部落) 共計 10 人		
內容			
口埤及九層嶺一帶部落：			
■ 部落排定行程：			
1/18(五)午餐→簡報、訪視獨居老人、舊部落巡禮(佟炎聰長老) →晚餐(蕭棋全長老) →宣教講座及討論分享→晚安			
1/19(六)早餐→認識西拉雅文化(萬正雄長老) →午餐(劉美玉小姐) →DIY→回程			
■ 收費方式：1,600 元/每人			





日期	102/01/05	地點	口埤及九層嶺一帶部落
主題	駐點人員工作會議		
行程安排	東山服務區→西拉雅山城合作社辦公室→回程		
計畫人員	金惠雯、趙芝良、張麗美、全恆儀、洪貝旬、段吟幸、羅怡婷		
內容			
工作會報：			
■ 報告事項			
■ 討論及協調事項			
履約工作項目			
經費核銷			
工作及分工			
■ 駐點人員：01/08 繳交細目清單；01/15 繳交表格			
■ 專案人員：01/23(三)完成統整			
■ 下次討論會議：01/23 (三) 吉貝耍部落			

日期	102/01/23	地點	口埤及九層嶺一帶部落、東山休息站
主題	駐點人員工作會議		
行程安排	口埤教會→東山休息站→回程		
計畫人員	金惠雯、趙芝良、張麗美、全恆儀、洪貝旬、段吟幸、羅怡婷		
內容			
工作會報：			
■ 報告事項			
■ 討論及協調事項			
履約工作項目			
工作及分工			
■ 期初報故書補充資料			
吉貝耍部落 (段洪坤老師)：			
■ 口訪期初報告書不足內容			
■ 確認姓氏地圖與傳統地名			

附件二 計畫人員工作週誌表

101 年 10 月工作週誌 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 10 月 1 週	填寫日期	10 月 24 日 至 10 月 31 日
填表人	洪貝旬	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 拜訪吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落		
執行困難或改善項目	●		
列入追蹤事項	●		
下週工作重點	● 收集與部落相關之學術研究資料 ● 工作計畫書資料彙整、撰寫		

101 年 10 月工作週誌 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 10 月 1 週	填寫日期	10 月 24 日 至 10 月 31 日
填表人	全恆儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 拜訪吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落		
執行困難或改善項目	●		
列入追蹤事項	●		
下週工作重點	● 收集與部落相關之學術研究資料 ● 工作計畫書資料彙整、撰寫		

101 年 11 月工作週誌 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 第一週	填寫日期	11 月 01 日至 11 月 11 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.預備吉貝耍和口埤及九層嶺一帶兩個部落的駐點人員。 2.蒐集吉貝耍部落，以及口埤及九層嶺一帶部落的參考資料。		
執行困難或改善項目	吉貝耍，以及口埤及九層嶺一帶部落的書面資料不是很多，另外由於西拉雅語言已消失，很多歷史文獻很難借由語言交叉印證;因此許多基礎資料都只有盡力嘗試從歷史文獻獲得佐證。		
列入追蹤事項	1.連絡兩個部落的重要報導人。 2.整理基礎資料。		
下週工作重點	1.蒐集東山區的田野資料。 2.擬定計畫細部大綱和計畫細部內容。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	<u>101 年 11 月 第二週</u>	填寫日期	<u>11 月 12 日至 11 月 20 日</u>
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.蒐集東山區和兩個部落文獻資料。 2.擬定工作計畫和進度 3.製作工作計畫書簡報。		
執行困難或改善項目	東山區現有資料多半呈現全區大範圍的資料，缺乏吉貝耍，以及口埤和九層嶺一帶兩個部落在地的詳細資訊。		
列入追蹤事項	整理基礎資料。		
下週工作重點	1.整理兩個部落資料。 2.安排工作會議及議程。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	<u>101 年 11 月 第三週</u>	填寫日期	<u>11月21日至11月27日</u>
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.持續蒐集兩個部落的資料。 2.拜訪重要報導人。 3.籌備工作小組，並選出各工作的負責人。		
執行困難或改善項目	1.人力的動員，必須花較多時間進行溝通及協調。 2.當地沒有大眾交通運輸工作。		
列入追蹤事項	1.確認籌備工作小組成員。 2.擬定旅遊路線。		
下週工作重點	1.繼續蒐集書面資料。 2.安排田野報導人進行訪談。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 第四週	填寫日期	11 月 28 日至 11 月 31 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.蒐集兩個部落的資料。 2.開始籌備網站設置所需內容的資料整理。 3.參與及體驗當地部落的行程。 4.預備部落會議。		
執行困難或改善項目	通路應該是較為困難的部分。		
列入追蹤事項	1.為 12 月 8 日接待高雄師範大學服務學習現場活動，擬出部落行程。 2.確認各項工作的主責人選，包括住宿、膳食、導覽人員及交通的安排。		
下週工作重點	1.安排部落的導覽人員以及文創的操作人員。。 2. 整理兩個部落的資料蒐集與彙整。		

101 年 11 月工作週誌 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 1&2 週	填寫日期	11 月 01 日 至 11 月 11 日
填表人	洪貝旬	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料、與部落相關之學術研究資料收集彙整 ● 工作計畫書資料彙整、撰寫 ● 準備吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		
執行困難或改善項目	● 第二期資源調查工作時間緊湊，需謹慎排定		
列入追蹤事項	● (條列說明)		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 部落啟動會議資料準備 ● 吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 3 & 4 週	填寫日期	11 月 12 日 至 11 月 30 日
填表人	三井貝句	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 風管處工作計畫書簡報 ● 部落啟動會議資料準備 ● 吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		
執行困難或改善項目	● 口埤部落平台推動現行狀況相較吉貝耍困難。		
列入追蹤事項	● 部落駐點人員履歷 101/11/30 截止		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 12/2 吉貝耍部落駐點人員面試 ● 口埤教會：高師大現地服務學習活動 ● 口埤及九層嶺一帶部落之「胭脂古道」觀光資源調查		

101 年 11 月工作週誌 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 1&2 週	填寫日期	11 月 01 日 至 11 月 11 日
填表人	全恆儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料、與部落相關之學術研究資料收集彙整 ● 工作計畫書資料彙整、撰寫 ● 準備吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		
執行困難或改善項目	● 第二期資源調查工作時間緊湊，需謹慎排定		
列入追蹤事項	● (條列說明)		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 部落啟動會議資料準備 ● 吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 11 月 3 & 4 週	填寫日期	11 月 12 日 至 11 月 30 日
填表人	全順儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 與風管處簡報之資料整理 ● 風管處工作計畫書簡報 ● 部落啟動會議資料準備 ● 吉貝耍和口埤與九層嶺一帶部落計畫啟動會議		
執行困難或改善項目	● 口埤部落平台推動現行狀況相較吉貝耍困難。		
列入追蹤事項	● 部落駐點人員履歷 101/11/30 截止		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 12/2 吉貝耍部落駐點人員面試 ● 口埤教會：高師大現地服務學習活動 ● 口埤及九層嶺一帶部落之「胭脂古道」觀光資源調查		

101 年 12 月工作週誌 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 第一週	填寫日期	12 月 01 日至 12 月 09 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.召開部落會議及工作會議。 2.蒐集吉貝耍和口埤及九層嶺一帶部落的資料。 3.接待 12 月 8 日接待高雄師範大學服務學習現場活動。		
執行困難或改善項目	1.現有資料太少，要重新建置基礎資料。 2.缺乏通路。		
列入追蹤事項	1. 部落會議，並成立口埤及九層嶺一帶部落行動小組。 2.12 月 15 日，與部落耆老走訪胭脂古道。		
下週工作重點	1.動員部落組織。 2.整理活動及會議資料。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 第二週	填寫日期	12 月 10 日至 12 月 16 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.動員組織。 2.整理活動及會議資料。 3.繼續蒐集資料。		
執行困難或改善項目	1.據點需要花一些時間集思廣益設計出遊程內容。 2.通路較為困難。		
列入追蹤事項	1.12 月 23 日實地訪查。 2.彙整部落活動、會議及田野資料。		
下週工作重點	1.調整行程內容和解說。 2.為 12 月 23 日的實地訪查準備。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 第三週	填寫日期	12 月 17 日至 12 月 23 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1. 蒐集兩個部落的書面資料。 2. 整理實地訪查資料。		
執行困難或改善項目	1. 書面資料太少，必須建立完整的田野基礎資料。 2. 召開會議時間較需要花時間調整。 3. 創造當地的觀光旅遊價值。		
列入追蹤事項	1. 召開部落會議。 2. 將導覽更進一步地朝專業方向。		
下週工作重點	1. 召開部落會議，且安排觀光行程 2. 蒐集及整理資料。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	<u>101 年 12 月 第四週</u>	填寫日期	<u>12 月 24 日至 12 月 31 日</u>
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.填寫及整理訪視資料 2.擬定部落未來發展方向。 3.蒐集田野訪談資料。		
執行困難或改善項目	1.擬定工作暨化與內容，盡快讓劉程很快娜入制度內。 2.蒐集訪視資料，有部分居民都以台語為母語，輔導單位要謹慎，		
列入追蹤事項	1. 擬定 1 月 18 日和 19 日兩天行程並報價。 2.準備和整理期初報告書的資料		
下週工作重點	期初報告書的資料蒐集和撰寫。		

101 年 12 月工作週誌 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 1&2 週	填寫日期	12 月 01 日 至 12 月 15 日
填表人	洪貝旬	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 12/2 吉貝耍部落駐點人員面試 ● ☐ 埤教會：高師大現地服務學習活動 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落之「胭脂古道」觀光資源調查 ● 新化林場場長與部落族人會議		
執行困難或改善項目	● ☐ 埤及九層嶺一帶部落現有之觀光能量（人力、平台）尚未匯聚		
列入追蹤事項	● ☐ 埤及九層嶺一帶部落行動小組推動籌組		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 12/23 虎科大顏宏旭老師團隊參與部落空間數化及資源調查 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落觀光行動小組籌組討論會議		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 3 & 4 週	填寫日期	12 月 16 日 至 12 月 31 日
填表人	洪貝旬	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 12/23 虎科大顏宏旭老師團隊參與部落空間數化及資源調查 ● 口埤及九層嶺一帶部落觀光行動小組籌組討論會議		
執行困難或改善項目	● 口埤及九層嶺一帶部落步道多半與新化林場範圍重疊，已與新化林場廠長碰面尋求發展及合作契機。		
列入追蹤事項	● 口埤觀光行動小組第一次接團事宜		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 口埤觀光行動小組接團事宜及討論會議 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		

101 年 12 月工作週誌 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 1 & 2 週	填寫日期	12 月 01 日至 12 月 15 日
填表人	全恆儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 12/2 吉貝雯部落駐點人員面試 ● ☐ 埤教會：高師大現地服務學習活動 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落之「胭脂古道」觀光資源調查 ● 新化林場場長與部落族人會議		
執行困難或改善項目	● ☐ 埤及九層嶺一帶部落現有之觀光能量（人力、平台）尚未匯聚		
列入追蹤事項	● ☐ 埤及九層嶺一帶部落行動小組推動籌組		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 12/23 虎科大顏宏旭老師團隊參與部落空間數化及資源調查 ● ☐ 埤及九層嶺一帶部落觀光行動小組籌組討論會議		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 12 月 3 & 4 週	填寫日期	12 月 16 日 至 12 月 31 日
填表人	金 4 互 儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 12/23 虎科大顏宏旭老師團隊參與部落空間數化及資源調查 ● 口埤及九層嶺一帶部落觀光行動小組籌組討論會議		
執行困難或改善項目	● 口埤及九層嶺一帶部落步道多半與新化林場範圍重疊，已與新化林場廠長碰面尋求發展及合作契機。		
列入追蹤事項	● 口埤觀光行動小組第一次接團事宜		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 口埤觀光行動小組接團事宜及討論會議 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		

101 年 12 月工作週誌 - 駐點人員段吟幸

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101年12月 / 週	填寫日期	12月17日至12月22日
填表人	段吟幸	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 作物調查 2. 姓氏分佈調查 3. 區域地圖制作		
執行困難或改善項目	1. 姓氏分佈較廣，統計較困難 2. 作物訪查地乏，未能敘述詳盡 3. 作物較難，須續追蹤		
列入追蹤事項	本週未遇的里民，繼續追蹤訪查		
下週工作重點	調查項目之紀錄		

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101年12月 25週	填寫日期	12月24日至12月28日
填表人	程昕亭	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 作物訪查紀錄 2. 姓氏訪查分佈紀錄 3. 導覽區域紀錄		
執行困難或改善項目	導覽行程及內容須再加強		
列入追蹤事項	景點或陶板故事牆再追蹤了解		
下週工作重點	1. 文史資料、照片整理 2. 區域繪圖		

101 年 12 月工作週誌 - 駐點人員羅怡婷

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 12 月 第一 週	填寫日期	12 月 17 日 至 12 月 22 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 部落族人分享部落老故事及趣事 2. 撰寫部落老故事逐字稿 (條列說明)		
執行困難或改善項目	錄音檔有很多雜訊一例：汽車聲 (條列說明)		
列入追蹤事項	須走更多的導覽步道 (條列說明)		
下週工作重點	尋找活動組長-導覽、餐飲、住宿 (條列說明)		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 12 月 第二 週	填寫日期	12 月 23 日 至 12 月 29 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 撰寫部落老故事逐字稿 2. 尋找活動組長-導覽、餐飲、住宿 導覽組長-佟炎聰長老 餐飲組長-羅文能執事 住宿組長-蕭棋全長老 (條列說明)		
執行困難或改善項目	(條列說明)		
列入追蹤事項	部落老故事逐字稿 (條列說明)		
下週工作重點	規劃 102/01/17~102/01/18 兩天一日行程表 (條列說明)		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 第 三 週	填寫日期	12 月 30 日 至 01 月 05 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 與活動組長開會討論兩天一日行程 2. 發送行程規劃開會通知給部落族人 3. 尋找活動當天，部落族人願意提供之民宿人員 4. 規劃 102/01/17~102/01/18 兩天一日行程表 (條列說明)		
執行困難或改善項目	有些族人尚未認識 (條列說明)		
列入追蹤事項	詢問未出席的族人，是否願意參加本活動 (條列說明)		
下週工作重點	部落景點拍攝 (條列說明)		

102 年 01 月工作週誌 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	<u>101 年 01 月 第一週</u>	填寫日期	<u>01 月 01 日至 01 月 06 日</u>
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	期初報告的資料蒐集。		
執行困難或改善項目	1.彙整和整理的速度太慢。 2.資料太少。		
列入追蹤事項	1.整理田野資料。 2.彙整公作會議資料。		
下週工作重點	1.蒐集期初報告資料。 2.擬定工作計畫和進度。 3.撰寫期初報告。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 01 月 第二週	填寫日期	01 月 07 日至 01 月 13 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.蒐集期初報告資料及撰寫報告 2.蒐集田野資料及訪談。		
執行困難或改善項目	1.蒐集資料並盡快熟希部落。 2.搜琦資料。		
列入追蹤事項	1.期初報告架構這禮拜擬定。 2.蒐集計畫資料 3.整理訪談資料。 4.工作會議		
下週工作重點	1.訪問古貝要部落 2.蒐集計畫資料並開始撰寫。		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 01 月 第二週	填寫日期	01 月 14 日至 01 月 20 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1.參加部落工作會議 2.到部落內了到部落內理解		
執行困難或改善項目	蒐集相關資料。		
列入追蹤事項	1. 整理田野訪談資料 2. 工作會報 3.實地訪查聚落。		
下週工作重點	1.蒐集計畫資料 2.訪談兩個部落		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	101 年 01 月 第四週	填寫日期	01 月 21 日至 01 月 31 日
填表人	張麗美	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	1. 蒐集計畫相關資料。 2. 撰寫期初報告 3. 請擬定工作計劃及工作		
執行困難或改善項目	1. 文獻資料多半為東山全區，單一聚落的內部資料較少。 2. 經常要到地方的文史協會才有找到在地資料的可能。 3. 擬定更詳細的報告架構。		
列入追蹤事項	期初報告盡快於 1 月 26 日上午前完成		
下週工作重點	1. 蒐集兩個部落的相關資料 2. 實地訪查		

102 年 01 月工作週誌 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 1 & 2 週	填寫日期	01 月 01 日 至 01 月 12 日
填表人	洪貝旬	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 口埤觀光行動小組接團事宜及討論會議 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		
執行困難或改善項目	● 期初報告書內容擬定以「部落」分工，由駐點人員資料採集，專案人員彙整。		
列入追蹤事項	● 期初報告書 1/25 繳交截止		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 1/18-1/19 口埤觀光行動小組：親近西拉雅綠之旅 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 3 & 4 週	填寫日期	01 月 13 日 至 01 月 31 日
填表人	洪貝甸.	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 1/18-1/19 口埤觀光行動小組：親近西拉雅綠之旅 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		
執行困難或改善項目	●		
列入追蹤事項	●		
下週工作重點	● 2/3 口埤及九層嶺一帶部落進行餐飲交流工作坊		

102 年 01 月工作週誌 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 1 & 2 週	填寫日期	01 月 01 日 至 01 月 12 日
填表人	全恆儀	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 口埤及九層嶺一帶部落步道資料彙整 ● 口埤觀光行動小組接團事宜及討論會議 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		
執行困難或改善項目	● 期初報告書內容擬定以「部落」分工，由駐點人員資料採集，專案人員彙整。		
列入追蹤事項	● 期初報告書 1/25 繳交截止		
下週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 1/18-1/19 口埤觀光行動小組：親近西拉雅綠之旅 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 3 & 4 週	填寫日期	01 月 13 日 至 01 月 31 日
填表人	金+互係	計畫身分	☒ 專案人員 ☐ 駐點人員
本週工作重點	● 部落二手資料彙整 ● 1/18-1/19 口埤觀光行動小組：親近西拉雅綠之旅 ● 計畫團隊內部會議 ● 期初報告書整理撰寫		
執行困難或改善項目	●		
列入追蹤事項	●		
下週工作重點	● 2/3 口埤及九層嶺一帶部落進行餐飲交流工作坊		

102 年 01 月工作週誌 - 駐點人員段吟幸

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102年1月3週	填寫日期	1月2日至1月4日
填表人	段吟幸	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 整理原有文史資料 2. 資料照片整理 3. 地方導覽區域繪圖		
執行困難或改善項目	區域繪圖較困難		
列入追蹤事項	資料照片的完整性		
下週工作重點	訪談地方耆老，以利資料完整性		

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102年1月4週	填寫日期	1月7日至1月11日
填表人	段 昕 孝	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 地方人文藝術傳承的情形分析與調查 2. 部落資源調查		
執行困難或改善項目	部落資源訪查較有困難度		
列入追蹤事項	文化傳承的意願分析訪查		
下週工作重點	分佈圖放大及複查		

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102年 1月 5週	填寫日期	1月14日至 1月18日
填表人	張昕幸	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 故事牆之故事總整理 2. 分佈圖放大，姓氏、農業再標記		
執行困難或改善項目	分佈圖為原資料，跟現在有出入，須再追蹤		
列入追蹤事項	姓氏須再次訪查		
下週工作重點	1. 放大之分佈圖的完整性 2. 生態調查		

計畫人員工作週誌表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102年 1月 6週	填寫日期	1月21日至 1月25日
填表人	賴昕幸	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 姓氏、農業之分佈圖放大標記 2. 生態調查		
執行困難或改善項目	1. 原有住戶已搬遷，已無居住，現為空屋 2. 生態無法短期內調查完成，須長期追蹤		
列入追蹤事項	生態資源須再調查		
下週工作重點	人口統計 課程調查		

102 年 01 月工作週誌 - 駐點人員羅怡婷

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 第 四 週	填寫日期	01 月 06 日 至 01 月 12 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 農改場課長來訪，討論部落的族人們對於農地的問題 2. 部落景點拍攝-綠谷西拉雅、口埤教會、新化國家植物園等 3. 部落工作小組確認名單 4. 詢問部落族人住處，以利製作姓氏分布圖 (條列說明)		
執行困難或改善項目	地圖有些地方，族人無法與在地結合 (條列說明)		
列入追蹤事項	農地需檢驗土壤 (條列說明)		
下週工作重點	102/01/17~102/01/18 親近西拉雅綠旅行 (條列說明)		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 第五 週	填寫日期	01 月 13 日 至 01 月 19 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 行前通知各行程活動相關人員 2. 製作並發送部落行前通知給即將來此部落之遊客 3. 尋找製作部落小手冊資料 4. 102/01/17~102/01/18 親近西拉雅綠旅行 5. 活動行程檢討會 (條列說明)		
執行困難或改善項目	活動行程—遊客與部落族人時間相處短，須改進 (條列說明)		
列入追蹤事項	部落達人小手冊的介紹 (條列說明)		
下週工作重點	觀光資源調查 (條列說明)		

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作週誌表

工作週次	102 年 01 月 第 六 週	填寫日期	01 月 20 日 至 01 月 26 日
填表人	羅怡婷	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員
本週工作重點	1. 觀光資源調查 2 調查部落大坑尾-太祖媽有無西拉雅族族人 (條列說明)		
執行困難或改善項目	部落族人工作繁忙，無法取得聯繫 (條列說明)		
列入追蹤事項	生態資源調查 (條列說明)		
下週工作重點	課程調查 (條列說明)		

附件三 計畫人員工作出勤表

101 年 10 月出勤表 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

[illegible]

101 年出勤表 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

[illegible]

101 年 11 月出勤表 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	社團法人台灣 原住民族學院 促進會	計畫身分	■專案人員 張麗美 □駐點人員	工作月份	101 年 11 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽	到	
11/1(四)	09:00 - 18:00	連繫計畫相關人員，安排工作會議事宜。	張麗美		
11/2(五)	09:00 - 18:00	建立連絡網資料。	張麗美		
11/5(一)	09:00 - 18:00	蒐集吉貝耍部落的相關資料。	張麗美		
11/6(二)	09:00 - 18:00	蒐集吉貝耍部落的相關資料。	張麗美		
11/7(三)	10:00 - 18:00	蒐集吉貝耍部落的相關資料。	張麗美		
11/8(四)	09:30 - 18:30	蒐集口埤及九層嶺一帶的資料。	張麗美		
11/9(五)	09:00 - 17:30	蒐集口埤及九層嶺一帶的資料。	張麗美		
11/12(一)	09:00 - 18:00	蒐集口埤及九層嶺一帶的資料。	張麗美		
11/13(二)	10:00 - 18:30	蒐集東山鄉資料。	張麗美		
11/14(三)	09:00 - 18:00	蒐集東山鄉資料。	張麗美		
11/15(四)	09:30 - 18:30	蒐集東山鄉資料。	張麗美		
11/16(五)	09:30 - 18:30	研擬工作計畫，及安排計畫會議。	張麗美		
11/18(日)	09:00 - 18:00	啟動會議。	張麗美		
11/20(二)	09:45 - 18:45	蒐集計畫相關資訊。	張麗美		
11/23(五)	09:30 - 17:00	工作計畫書簡報。	張麗美		

101 年 11 月出勤表 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
計畫人員工作出勤表

[illegible]

101 年 11 月出勤表 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	原促會	計畫身分	■ 專案人員 □ 駐點人員	工作月份	101 年 11 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽 到		
11 / 01	09-17	部落二手資料彙整	全恆儀		
11 / 02	09-17	部落二手資料彙整	全恆儀		
11 / 05	09-17	細部工作計畫書資料彙整、撰寫	全恆儀		
11 / 07	09-17	細部工作計畫書資料彙整、撰寫	全恆儀		
11 / 09	09-17	細部工作計畫書資料彙整、撰寫	全恆儀		
11 / 12	09-17	細部工作計畫書資料彙整、撰寫	全恆儀		
11 / 14	09-17	部落計畫啟動會議資料準備	全恆儀		
11 / 16	09-17	部落計畫啟動會議資料準備	全恆儀		
11 / 18	08-22	口埤、吉貝寮部落計畫啟動會議	全恆儀		
11 / 19	09-17	會議記錄彙整、準備工作計畫簡報資料	全恆儀		
11 / 23	08-22	西拉雅風管處工作計畫簡報;拜訪口埤	全恆儀		

101 年 12 月出勤表 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	社團法人台灣 原住民族學院 促進會	計畫身分	■專案人員 張麗美 □ 駐點人員	工作月份	101 年 12 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽	到	
12/02(日)	09:00-18:00	部落會議。	張麗美		
12/03(一)	09:00-18:00	建立連絡網資料。	張麗美		
12/04(二)	09:00-18:00	蒐集資料	張麗美		
12/05(三)	09:00-18:00	連繫計畫相關人員，安排工作會議事宜。	張麗美		
12/06(四)	10:00-18:00	蒐集景點資料。	張麗美		
12/08(六)	09:30-18:30	參與高雄師範大學服務學習現場活動。	張麗美		
12/10(一)	09:00-17:30	整理活動紀錄。	張麗美		
12/12(三)	09:00-18:00	蒐集計畫資料。	張麗美		
12/13(四)	10:00-18:30	整理會議紀錄，及連絡相關計畫人員和確認 12/15 行程。	張麗美		
12/15(六)	08:00-13:00	與部落耆老走訪胭脂古道調查、成立行動小組。	張麗美		
12/18(二)	09:00-18:00	整理活動紀錄。	張麗美		
12/20(四)	09:30-18:30	蒐集計畫資料。	張麗美		
12/21(五)	09:30-18:30	蒐集計畫資料。	張麗美		
12/23(日)	09:45-18:45	實地訪查，吉貝耍和口埤及九層嶺一帶部落。	張麗美		
12/27(三)	06:30-22:00	部落會議，且安排 102/1/18~1/19 的觀摩工作。	張麗美		

101 年 12 月出勤表 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

[illegible]

101 年 12 月出勤表 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

[illegible]

101 年 12 月出勤表 - 駐點人員段吟幸

計畫人員工作出勤表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	吉貝耍	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員	工作月份	101 年 12 月
日期	時間	工作內容	簽到		
12/17	8:50	訪查作物種類	段吟幸		
12/18	8:53	訪查作物種類	段吟幸		
12/19	8:49	調查姓氏分佈	段吟幸		
12/20	8:52	調查姓氏分佈	段吟幸		
12/21	8:48	調查姓氏分佈	段吟幸		
12/22	8:51	整理作物調查資料	段吟幸		
12/24	8:48	整理作物調查資料	段吟幸		
12/25	8:54	整理作物調查資料	段吟幸		
12/26	8:50	整理姓氏調查資料	段吟幸		
12/27	8:53	整理姓氏調查資料	段吟幸		
12/28	8:50	整理姓氏調查資料	段吟幸		

101 年 12 月出勤表 - 駐點人員羅怡婷

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位		口埤、九層嶺部落		計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員	工作 月份	101 年 12 月
編號	日期	時間	工作內容			簽到	
01	101/12/17(一)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
02	101/12/18(二)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
03	101/12/19(三)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
04	101/12/20(四)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
05	101/12/21(五)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
06	101/12/24(一)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
07	101/12/25(二)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
08	101/12/26(三)	09:00-18:00	電話通知-族人開會			羅怡婷	
09	101/12/27(四)	09:00-18:00	部落會議			羅怡婷	
10	101/12/28(五)	09:00-18:00	通知各活動組長-下週開會議			羅怡婷	

102 年 01 月出勤表 - 計畫人員張麗美

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	社團法人台灣 原住民族學院 促進會	計畫身分	■專案人員 張麗美 □駐點人員	工作月份	102 年 01 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽 到		
01/04(五)	08:00 - 17:00	於口埤部落會議，兩天接待來訪者的行程規劃會議。	張麗美		
01/05(六)	14:30 - 18:00	駐點人員工作會議。	張麗美		
01/08(二)	09:00 - 18:00	期初報告的資料蒐集。	張麗美		
01/10(四)	09:30 - 18:30	期初報告的資料蒐集。	張麗美		
01/14(一)	09:00 - 18:00	期初報告的資料蒐集。	張麗美		
01/15(二)	10:00 - 18:30	期初報告的資料蒐集及撰寫。	張麗美		
01/16(三)	08:00 - 13:00	與部落耆老走訪胭脂古道調查、成立行動小組。	張麗美		
01/17(四)	09:00 - 18:00	期初報告的資料蒐集及撰寫。	張麗美		
01/18(五)	09:30 - 18:30	於口埤及九層嶺一帶的觀摩。	張麗美		
01/19(六)	09:30 - 18:30	於口埤及九層嶺一帶的觀摩。	張麗美		
01/23(三)	16:00 - 23:00	於口埤工作站進行關於期初報告工作會議。	張麗美		
01/24(四)	09:45 - 18:45	期初報告的蒐集和撰寫。	張麗美		
01/25(五)	09:30 - 18:00	蒐集相關資料。	張麗美		
01/28(一)	09:00 - 18:00	蒐集相關資料。	張麗美		
01/30(三)	09:00 - 18:00	實地訪查吉貝耍部落。	張麗美		

102 年 01 月出勤表 - 計畫人員洪貝旬

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	原促會	計畫身分	■ 專案人員 □ 駐點人員	工作月份	102 年 01 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽	到	
01 / 04	09-22	部落觀資檔案收集;口埤行動小組會議	洪貝旬		
01 / 05	09-17	部落觀資檔案收集;計畫團隊內部會議	洪貝旬		
01 / 07	09-17	部落觀資檔案收集;期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 09	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 11	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 14	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 17	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 18	09-17	口埤:親近西拉雅綠之旅	洪貝旬		
01 / 19	09-17	口埤:親近西拉雅綠之旅;遊客滿意度調查	洪貝旬		
01 / 20	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		
01 / 23	09-17	期初報告書整理撰寫	洪貝旬		

102 年 01 月出勤表 - 計畫人員全恆儀

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	原促會	計畫身分	■ 專案人員 □ 駐點人員	工作月份	102 年 1 月
日 期	時 間	工 作 內 容	簽 到		
01 / 04	09-22	部落空間地圖數化;口埤行動小組會議	全恆儀		
01 / 05	09-17	部落空間地圖數化;計畫團隊內部會議	全恆儀		
01 / 07	09-17	部落觀資檔案收集	全恆儀		
01 / 09	09-17	期初報告書整理撰寫	全恆儀		
01 / 11	09-17	期初報告書整理撰寫	全恆儀		
01 / 14	09-17	期初報告書整理撰寫	全恆儀		
01 / 17	09-17	口埤:遊客觀光手冊、名牌等資料製作	全恆儀		
01 / 18	09-17	口埤:親近西拉雅綠之旅	全恆儀		
01 / 19	09-17	口埤:親近西拉雅綠之旅;遊客滿意度調查	全恆儀		
01 / 20	09-17	期初報告書整理撰寫	全恆儀		
01 / 23	09-17	期初報告書整理撰寫	全恆儀		

102 年 01 月出勤表 - 駐點人員段吟幸

計畫人員工作出勤表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位	吉貝要	計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員	工作月份	102年 1月
日期	時間	工作內容	簽	到	
1/2	8:53	陶板故事牆及景點建設存檔	段吟幸		
1/3	8:54	陶板故事牆及景點建設存檔	段吟幸		
1/4	8:51	故事牆及景點照片存檔整理	段吟幸		
1/7	8:54	故事牆及景點照片存檔整理	段吟幸		
1/8	8:55	故事牆及景點照片存檔整理	段吟幸		
1/9	8:51	工作內容整理存檔	段吟幸		
1/10	8:49	工作內容整理存檔	段吟幸		
1/11	8:52	工作內容整理存檔	段吟幸		
1/14	8:54	故事牆之故事整理	段吟幸		
1/15	8:49	故事牆之故事整理	段吟幸		
1/16	8:52	姓氏分佈圖標記	段吟幸		
1/17	8:50	姓氏分佈圖標記	段吟幸		
1/18	8:55	農業分佈圖標記	段吟幸		
1/21	8:56	生態資源調查	段吟幸		
1/22	8:53	姓氏與農業分佈圖標記再確認	段吟幸		
1/23	8:55	搜集照片與拍照	段吟幸		
1/24					
1/25					
1/28					
1/29					
1/30					
1/31					

102 年 01 月出勤表 - 駐點人員羅怡婷

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

計畫人員工作出勤表

所屬單位		口埤、九層嶺部落		計畫身分	☐ 專案人員 ☒ 駐點人員	工作月份	102 年 1 月
編號	日期	時間	工作內容			簽到	
01	102/01/02(三)	09:00-18:00	撰寫部落故事逐字稿			羅怡婷	
02	102/01/03(四)	13:00-22:00	開會討論 1/17-1/18 行程(組長)			羅怡婷	
03	102/01/04(五)	13:00-22:00	開會討論 1/17-1/18 行程(社區)			羅怡婷	
04	102/01/05(六)	08:30-17:30	工作會議			羅怡婷	
05	102/01/07(一)	09:00-18:00	觀光資源列表			羅怡婷	
06	102/01/08(二)	09:00-18:00	農改場課長來訪討論			羅怡婷	
07	102/01/09(三)	09:00-18:00	部落景點拍攝			羅怡婷	
08	102/01/10(四)	09:00-18:00	資源調查			羅怡婷	
09	102/01/11(五)	09:00-18:00	工作小組名單			羅怡婷	
10	102/01/15(一)	09:00-18:00	資源調查			羅怡婷	
11	102/01/16(二)	09:00-18:00	部落行程-尋找相關資料			羅怡婷	
12	102/01/17(四)	09:00-18:00	部落行程-相關人員聯絡			羅怡婷	
13	102/01/18(五)	09:00-18:00	部落行程-親近西拉雅線旅行			羅怡婷	
14	102/01/19(六)	09:00-18:00	部落行程-親近西拉雅線旅行			羅怡婷	
15	102/01/21(一)	09:00-18:00	資源調查			羅怡婷	
16	102/01/22(二)	09:00-18:00	資源調查			羅怡婷	
17	102/01/23(三)	13:00-22:00	工作會議			羅怡婷	
18	102/01/24(四)	09:00-18:00	資源調查			羅怡婷	
19	102/01/25(五)	09:00-18:00	資源調查表整理			羅怡婷	
20	102/01/29(二)	09:00-18:00					
21	101/01/30(三)	09:00-18:00					
22	101/01/31(四)	09:00-18:00					

附件四 口埤及九層嶺一帶部落行動小組會議紀錄

一、 102 年 03 月 03 日 第一次行動小組會議

會議通知公文

社團法人台灣原住民族學院促進會 函

聯絡地址：545 南投縣埔里鎮樹人三街 281 號
傳 真：(049) 2991605
聯 絡 人：羅怡婷
電 話：0988-232465
E-mail：atipc.tw@gmail.com

受文者：

速別：速件
密等及解密條件：普通
發文日期：中華民國 102 年 2 月 23 日
發文字號：(102)原促會埔字第 1020027 號
附件：

主旨：為辦理「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」召開口埤及九層嶺一帶部落之行動小組會議，俾利後續計畫案之進行，詳如說明，敬請與會，請 查照。

說明：一、上述會議訂於 102 年 03 月 03 日(星期日)下午 14 點假口埤教會舉辦。

二、會議重點包含：

- (一) 專業培力工作坊執行內容討論。
- (二) 網站版型與結構。
- (三) 外部資源提列與部落人力資源運用。

出席者：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖理事長

列席者：萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐(學青團契會長)

正本：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖理事長、萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐

副本：交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處、本會

會議議程

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 議程

開會時間： 102 年 03 月 03 日 下午 14:00

開會地點： 口埤教會

召集人： 社團法人台灣原住民族學院促進會

出席： 李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席： 萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐

紀錄：洪貝旬

壹、報告事項：略

貳、提案討論

提案一：

案由：專業培力工作坊執行內容，請討論。

說明：

1. 計畫團隊根據部落需求及實地訪查擬定七大主題課程，請討論主題適切性及工作坊授課時間與地點。

擬定主題	授課大綱	授課老師
竹工藝	(3HR)了解竹子品種、特色與用法；認識竹工藝商品	林群涵老師
	(3HR)實作課程：竹門牌	
DIY 餐飲	(3HR)嚴選在地食材，製作 DIY 餐飲(葛鬱金包)	鄧煒萱老師
	(3HR)嚴選在地食材，製作創意伴手禮	
接待家庭	(3HR)接待家庭經驗分享	曹義春老師
	(3HR)居家環境改造	
遊程導覽與植物 DIY	(3HR)認識民俗植物	王志強老師
	(3HR)導覽解說技巧 果實 X 種子創作 DIY	鄭一帆老師
古道歷史	(3HR)古道歷史與踏查 I	翁程祥校長
	(3HR)古道歷史與踏查 II	
文創商品	(3HR)文創商品設計與分享	辜昭傑老師
	(3HR)實作課程	
溯溪	(3HR)溯溪實務演練 I	張嚴仁老師
	(3HR)溯溪實務演練 II	

決議：

提案二

案由：外部資源提列與部落人力資源運用。

說明：

1. 計畫團隊整理外部資源相關計畫案列表，提供部落討論與應用。

外部資源	推動目標
新化國家植物園	■ 苗木美化環境 ■ 討論與新化國家植物園合作觀光活動可能性
台南區農業改良場	■ 勘查適合在地地形土壤適合栽種農產品 ■ 討論提供農苗可能性與建議
教育部青年發展署 青年社區參與行動計畫 截止日：102/03/18	■ 計畫宗旨：深化青年團隊在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感 ■ 提案構想：捲動部落大專生參與社區事務
(得利油漆) let's colour 魅色台灣 截止日：102/03/20	■ 計畫宗旨：秉持「為生活增添色彩」的理念，運用色彩專業，凝聚社區意識，協助鄉鎮社區進行景觀再造 ■ 提案構想：彩繪部落公共空間，以色彩計畫營造社區公共環境
行政院農業委員會林務局 ■ 社區環境綠美化計畫 ■ 社區林業計畫	■ 計畫宗旨：社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫 ■ 區分為起步型與進階型；起步型每案以十萬元為限，進階型則為二十萬元 ■ 提案構想：起步型：1.社區老樹資源調查；2.社區步道維護與認養
財團法人樹谷文化基金會	■ 計畫宗旨：建構樹谷園區及鄰近社區自然與人文景觀，並推展環境教育 ■ 提案構想：社區景觀植栽，美化環境
勞動力職場創新計畫	■ 為塑造有利勞動力發展之環境，創造國民就業機會，以達勞動力永續發展之目的。協助各單位結合產、學、研、訓之創新能力，辦理有效開發人力資本之知識、產品、服務以及建構創新勞動職場模式。

決議：

提案三： 網站版型與架構，請討論。

案由：網站版型與架構，請討論。

說明：

1. 網站意象圖片
2. 網站功能需求
3. 網站架構

橫幅 導覽列					
以主題式命名作為首層顯示名稱，並將其相關子頁面收縮置底層，點選後展開。					
山林之聲 News	樂活 About	人文 Culture	好感 Sence	慢步 Travel	連結 Link
● 部落動態 ● 最新產品 ● 近期活動	● 交通指南 ● 在地團隊 ● 部落與社造	● 歷史背景 ● 語言及傳統工藝	● 自然景觀 ● 動物生態 ● 部落達人	● 達人帶路 ● 行程建議 ● 鄰近景點	● 外部資料連結

決議：

參、臨時動議：

肆、確認下次會議時間

伍、散會

會議紀錄

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 議程

開會時間： 102 年 03 月 03 日 下午 15:00

開會地點： 口埤教會

召集人： 社團法人台灣原住民族學院促進會

出席： 李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席： 萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐

紀錄：洪貝旬

壹、報告事項：略

貳、提案討論

提案一：

案由：專業培力工作坊執行內容，請討論。

說明：

1. 計畫團隊根據部落需求及實地訪查擬定七大主題課程，請討論主題適切性及工作坊授課時間與地點。

擬定主題	授課大綱	授課老師
竹工藝	(3HR)了解竹子品種、特色與用法；認識竹工藝商品	林群涵老師
	(3HR)實作課程：竹門牌	
DIY 餐飲	(3HR)嚴選在地食材，製作 DIY 餐飲(葛鬱金包)	鄧煒萱老師
	(3HR)嚴選在地食材，製作創意伴手禮	
接待家庭	(3HR)接待家庭經驗分享	曹義春老師
	(3HR)居家環境改造	
遊程導覽與植物 DIY	(3HR)認識民俗植物	王志強老師
	(3HR)導覽解說技巧 果實 X 種子創作 DIY	鄭一帆老師
古道歷史	(3HR)古道歷史與踏查 I	翁程祥校長
	(3HR)古道歷史與踏查 II	
文創商品	(3HR)文創商品設計與分享	辜昭傑老師
	(3HR)實作課程	
溯溪	(3HR)溯溪實務演練 I	張嚴仁老師
	(3HR)溯溪實務演練 II	

決議：口埤及九層嶺一帶部落工作坊主題與時間安排如下表，共計 33 小時

日期	口埤及九層嶺一帶部落 (共計 33HR)
03/23 (六)	13:30-16:30 溯溪技術指導 (張嚴仁老師)
03/24 (日)	13:30-16:30 竹藝創新應用 (林群涵老師)
03/31 (日)	13:30-16:30 自然素材創作 (鄭一帆老師)
04/07 (日)	13:30-16:00 部落生態導覽 (萬俊明老師)
04/14 (日)	13:30-16:30 竹藝技能實作 (林群涵老師)
04/27 (六)	15:00-18:00 溯溪環境體驗 (萬正雄長老)
04/28 (日)	13:30-16:30 居家環境改造 (孫崇傑老師)
05/05 (日)	13:30-16:30 接待家庭經驗分享 (曹義春老師)
05/12 (日)	母親節
05/19 (日)	13:30-16:30 文創商品設計與分享 (辜昭傑老師)
05/26 (日)	13:30-16:30 DIY 餐飲 (鄧煒萱老師)
06/02 (日)	13:30-16:30 文創商品設計與實作 (辜昭傑老師)

提案二

案由：外部資源提列與部落人力資源運用。

說明：

1. 計畫團隊整理外部資源相關計畫案列表，提供部落討論與應用。

外部資源	推動目標
新化國家植物園	■ 苗木美化環境 ■ 討論與新化國家植物園合作觀光活動可能性
台南區農業改良場	■ 勘查適合在地地形土壤適合栽種農產品 ■ 討論提供農苗可能性與建議
教育部青年發展署 青年社區參與行動計畫 截止日：102/03/18	■ 計畫宗旨：深化青年團隊在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感 ■ 提案構想：捲動部落大專生參與社區事務
(得利油漆) let's colour 魅色台灣 截止日：102/03/20	■ 計畫宗旨：秉持「為生活增添色彩」的理念，運用色彩專業，凝聚社區意識，協助鄉鎮社區進行景觀再造 ■ 提案構想：彩繪部落公共空間，以色彩計畫營造社區公共環境
行政院農業委員會林務局 ■ 社區環境綠美化計畫 ■ 社區林業計畫	■ 計畫宗旨：社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫 ■ 區分為起步型與進階型；起步型每案以十萬元為限，進階型則為二十萬元

	■ 提案構想：起步型：1.社區老樹資源調查；2.社區步道維護與認養
財團法人樹谷文化基金會	■ 計畫宗旨：建構樹谷園區及鄰近社區自然與人文景觀，並推展環境教育 ■ 提案構想：社區景觀植栽，美化環境
勞動力職場創新計畫	■ 為塑造有利勞動力發展之環境，創造國民就業機會，以達勞動力永續發展之目的。協助各單位結合產、學、研、訓之創新能力，辦理有效開發人力資本之知識、產品、服務以及建構創新勞動職場模式。

決議：由部落內部進行討論後自行決議提案

提案三：網站版型與架構，請討論。

案由：網站版型與架構，請討論。

說明：

1. 網站意象圖片
2. 網站功能需求
3. 網站架構

橫幅 導覽列					
以主題式命名作為首層顯示名稱，並將其相關子頁面收縮置底層，點選後展開。					
山林之聲 News	樂活 About	人文 Culture	好感 Sence	慢步 Travel	連結 Link
● 部落動態 ● 最新產品 ● 近期活動	● 交通指南 ● 在地團隊 ● 部落與社造	● 歷史背景 ● 語言及傳統工藝	● 自然景觀 ● 動物生態 ● 部落達人	● 達人帶路 ● 行程建議 ● 鄰近景點	● 外部資料連結

決議：

1. 部落意象圖片：竹子、粉薯、望高樓及桃花心木
2. 推配網棧平台管理員由（社青）葛啟聖協助後台管理

參、臨時動議：

臨時動議一：

案由：確立未來部落觀光組織平台的對外窗口，請討論。

說明：

1. 因應未來部落觀光營運團隊對外窗口的一致性，請各長老及組織推薦部落觀光統一窗口，已確立未來營運模式。

決議：行動小組決議未來部落觀光、接待家庭委託西拉雅文化山城合作社經營管理。

臨時動議二：

案由：工作坊說明會時間，請討論。

說明：

1. 確實落實工作坊宣傳，廣邀部落居民共同參加，達到工作坊最大效益，擬定舉辦工作坊說明會之時間與方式。

決議：工作坊說明會舉辦時間：**03月10日（日）11:30**，由計畫團隊轉達邀請風管處廖處長蒞臨指導。

臨時動議三：

案由：部落環境改造相關事宜。

說明：

1. 口埤教會發起部落環境改造：油漆彩繪部落，重點區域由穆榮欽長老家到貞姨家沿線，未來擴展至水滸秘境、胭脂崎、綠谷西拉雅。
2. 油漆人力邀請高雄師範大學服務學習課程學生共同彩繪。

決議：計畫團隊提供並協助部落提案（LET'S COLOUR 魅色台灣）協助部落取得更多部落美化資源。

肆、確認下次會議時間

決議：第二次行動小組會議訂於102年04月28日（星期日）下午17點假口埤教會舉辦。

伍、散會（下午五點）

會議照片記錄與簽到表

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102年03月03日（日）14:00
地點：口埤教會

出席人員：

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
牧師	李孝忠		執事	黃景命	
長老	羅廷議		執事	羅廷貴	
長老	黃正雄		執事	羅文龍	
長老	侯炎聰		執事	卓永政	
長老	羅金文			侯梧通	
長老	蕭棋全			穆淵源	
長老	侯安勝			葛啟聖	

列席人員：

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
委員	馬淑娟			穆思惠	
牧師娘	許素芬				

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102年03月03日（日）14:00
地點：口埤教會

出席人員：

編號	簽名	編號	簽名
01		21	
02		22	
03		23	
04		24	



二、 102年04月28日 第二次行動小組會議

會議通知公文

社團法人台灣原住民族學院促進會 函

聯絡地址：545 南投縣埔里鎮樹人三街 281 號

傳 真：(049) 2991605

聯 絡 人：羅怡婷

電 話：0988-232465

E-mail：atipc.tw@gmail.com

受文者：

速別：速件

密等及解密條件：普通

發文日期：中華民國 102 年 4 月 25 日

發文字號：(102)原促會埔字第 1020056 號

附件：

主旨：為辦理「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」召開口埤及九層嶺一帶部落之行動小組會議，俾利後續計畫案之進行，詳如說明，敬請與會，請 查照。

說明：一、上述會議訂於 102 年 04 月 28 日(星期日)下午 17 點假口埤教會舉辦。

二、會議重點包含：

(一) 駐點人員晉用情形

(二) 部落願景構想討論

(三) 部落觀光營運機制討論

出席者：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、袁景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席者：萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

正本：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、袁景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖、萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

副本：交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處、靜宜大學觀光事業學系趙芝良研究室、本會

會議議程

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 議程

開會時間： 102 年 4 月 28 日 下午 17:00

開會地點： 口埤教會

召集人： 社團法人台灣原住民族學院促進會

出席： 李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席： 萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

紀錄：洪貝旬

壹、主席報告

貳、上次會議決議執行情形

提案一：專業培力工作坊共六大主題 12 堂課，已完成 8 堂課（共 24 小時），尚有 4 堂課未完成：接待家庭經驗分享(05/05)、文創商品設計分享(05/19)、DIY 食做活動(05/26)、文創商品設計實作(06/02)。

提案二：網站版型與結構。

橫幅 導覽列					
以主題式命名作為首層顯示名稱，並將其相關子頁面收縮置底層，點選後展開。					
山林之聲 News	樂活 About	人文 Culture	好感 Sence	慢步 Travel	連結 Link
● 部落動態 ● 最新產品 ● 近期活動	● 交通指南 ● 在地團隊 ● 部落與社造	● 歷史背景 ● 語言及傳統工藝	● 自然景觀 ● 動物生態 ● 部落達人	● 達人帶路 ● 行程建議 ● 鄰近景點	● 外部資料連結

提案三：外部資源申請：財團法人社區關懷協會以"魅色西拉雅-九層嶺及口埤部落發展行動計畫"通過「102 年青年社區參與行動計畫」複審，預定於 04 月 30 日之前提供簡報檔至指定信箱；05 月 04 日(六)假公務人力發展中心舉行決審團隊簡報。

參、確認本次議程

肆、提案討論

提案一

案由：駐點人員晉用情形，請確認。

說明：

1. 駐點人員遴選時程

04/07 台南市西拉雅文化山城社區合作社張貼徵人公告（截止日期：04/12）

04/12 徵才截止期限（04/10 林燕玲小姐投擲履歷）

04/12 台南市西拉雅文化山城社區合作社推薦社團法人台灣原住民族學院促進會駐點人選：林燕玲小姐

04/21 社團法人台灣原住民族學院促進會進行駐點人員面試

04/23 社團法人台灣原住民族學院促進會確認駐點人員：林燕玲小姐

05/01 駐點人員正式上工

決議：

提案二：

案由：部落願景構想，請討論。

說明：

1. 部落願景初步構想，請討論。

決議：

提案三：

案由：部落主打活動與商品，請討論。

說明：

1. 部落季節主題活動，請討論。

2. 主打產品，請討論。

決議：

提案四：

案由：部落觀光營運機制，請討論。

說明：

1. 部落遊客公約，請討論。

2. 回饋公共基金比例，請討論。

決議：

伍、臨時動議

陸、散會

【附件一】

2013 西拉雅山村【年春播種節】活動意見回饋（靜宜大學觀光事業學系）

餐飲：

1. 餐飲未凸顯西拉雅特色，建議設計具西拉雅特色風味餐，增加西拉雅文化特色。
2. 採野菜體驗活動未妥善食材控管，各小隊出現摘取過多的野菜沒有食用完，造成食材浪費。

住宿：

1. 未準備兩備方案，住宿場地遇到下雨情況無法宿營，建議預備兩備住宿備案。
2. 宿營場地未經過整理，若遇雨天帳篷會進水，建議露營場地於活動前整建（例如：搭建木板等）。
3. 衛浴設備嚴重不足，等待時間過久；建議可留 1-2 間體驗衛浴（戰鬥澡堂），多準備幾間衛浴設備，因應需求。

交通（接駁）：

1. 接駁未規劃完善，耗費很多時間等待接駁。

場地與活動設計：

1. 【年春播種節】視為西拉雅七大節慶之一，但活動場地略顯不夠正式，沒有祭典應有的隆重，比較像參與小型活動。
2. 活動碰上雨天，夜遊行程（山路）及播種祈願禮拜場地（水滄秘境）對於參與活動的小朋友有一定的危險性。
3. 活動年齡層廣泛，建議區分年齡層設計不同的活動（例如：針對小朋友設計親子活動）。
4. 播種祈願禮拜與傳統西拉雅信仰連結上有更多文化背景說明。

解說：

1. 夜遊導覽行程豐富有趣，但礙於解說人力及環境，僅局限於前面少數遊客聽到導覽解說，建議增加專業導覽解說人員，提升遊客活動興趣。
2. 夜間導覽主要觀察夜間動物，需要寧靜的環境動物才有機會出現，但活動隊伍路線重疊，遊客吵雜聲干擾夜間動物的出沒；建議組別路線區隔，避免干擾，增加夜間導覽的趣味性。
3. 建議活動融入西拉雅飲食故事，增加西拉雅體驗的獨特性，例如野炊、搭帳的活動中，說明勞力付出與文化活動的連結性，如：講解過去西拉雅生活物力維艱的故事，帶領遊客了解西拉雅的傳統生活樣貌。

分工：

1. 缺乏營隊組織，分組窗口不明確，工作人員、隊輔對外口徑不一致，造成活動混亂。建議建置完整的分工架構及行前教育訓練。

會議紀錄

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 紀錄

開會時間：102 年 04 月 28 日（日） 下午 17:00 – 19:00

開會地點：口埤教會

主席：計畫主持人 趙芝良副教授

出席：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、袁景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席：萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

紀錄：洪貝旬

壹、主席報告

1. 西拉雅文化山城社區合作社與台南市新化社區營造協會共同規劃遊程導覽中，融入專業培力工作坊自然素材創作，增加創新的 DIY 活動。
2. 確認駐點人員林燕玲小姐，於 05 月 01 日正式上工。
3. 網站管理員確認。

葛啟聖：定期功能維護（固定頁面編修、網站功能更新）

林燕玲：網站文字編輯（最新產品、部落動態、近期活動發布）

貳、確認前次會議決議事項執行情形報告

提案一 專業培力工作坊共六大主題 12 堂課，已完成 7 堂課（共 21 小時），尚有 5 堂課未完成。請各位部落夥伴踴躍參與。

提案二 網站名稱未定案。

附帶決議：請口埤（葛証議長老）、扁擔崎（佟炎聰長老）、中坑仔（萬正雄長老）代表於 05 月 19 日前提出代表部落網站名稱，於 05 月 19 日行動小組會議討論。

參、確認本次會議議程：略

肆、提案討論

提案一

案由：部落願景構想，請討論。

說明：部落願景初步構想，請討論。

【現場討論】

保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社葛証議理事長

- (1) 短期（半年至一年）：入口意象遊客中心建置（約 15 萬元）
- (2) 中期（一年至三年）：舊部落（扁擔崎：二叔的菜園至貞姨的刺仔雞一帶）西拉雅意象建置（如：草屋、高腳屋、竹製音樂迴廊等）（約 15 萬元）
- (3) 長期（三至五年）：水滸密徑生態池

台南縣平埔族西拉雅文化協會萬淑娟委員

102/04/04 (四) 扁擔崎及九層嶺一帶部落會議決議部落景觀設施包括：

- (1) 公共廚房、部落工藝坊、公共洗衣空間（扁擔崎店仔至蕭棋全長老家中間的閒置空間）
- (2) 扁擔崎環道景觀施做
- (3) 西拉雅姓氏景觀及部落指標意象
 - A. 材料：陶土、木頭、竹子
 - B. 設計：部落青年
 - C. 位置：聚焦於九層嶺至扁擔崎一帶家戶
 - D. 數量：約 20 多戶

決議：請各單位及長老於 05 月 15 日前提出具體的規劃構想、內容及預算，並於 05 月 19 日行動小組會議討論。

提案二

案由：部落主打活動與商品，請討論。

說明：1.部落季節主題活動，請討論。2.主打產品，請討論。

決議：

1. 請各單位及長老於 05 月 15 日前提出主打產品，於 05 月 19 日文創商品設計分享工作坊(辜昭傑老師)進行討論。
2. 部落季節主題活動請各單位及長老於 05 月 15 日前提出構想，於 05 月 19 日行動小組會議討論。

提案三

案由：部落觀光營運機制，請討論。

說明：1.部落遊客公約，請討論。2.回饋公共基金比例，請討論。

決議：因會議時間已到未進行討論，延至 05 月 19 日行動小組會議提出討論。

伍、臨時動議

動議一

案由：第三次行動小組會議期程

說明：延續本次會議未決事項，請各組負責人於 5/15 前擬定相關提案以供討論。

- A. 網站名稱確立。
- B. 願景規劃構想、內容及預算。
- C. 部落季節主題活動。
- D. 觀光營運機制討論。

決議：第三次行動小組會議訂於 102 年 05 月 19 日(星期日)下午 17 點假口埤教會舉辦。陸、散會（下午七點）

會議照片記錄與簽到表



「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102 年 04 月 28 日（日）下午 17:00
地點：口噶寮會
出席人員

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
牧師	李孝恩	李孝恩	執事	袁景市	
長老	羅翠蘭	羅翠蘭	執事	羅路實	羅路實
長老	葉正雄	葉正雄	執事	羅文龍	羅文龍
長老	傅崇謙	傅崇謙	執事	卓永政	
長老	羅金文	羅金文		侯格通	
長老	羅棋全	羅棋全		楊清源	
長老	修安靜			羅啟聖	羅啟聖



「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102 年 04 月 28 日（日）下午 17:00
地點：口噶寮會
列席人員

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
委員	馬淑娟	馬淑娟		廖忠源	
牧師	許素芬				

單位	簽名
社團法人台南市陽光・真愛青少年服務協會	楊明志
台南縣平埔族西拉雅文化協會	李碧卿 洪錦石
榮獲責任台南市西拉雅文化山脈社區合作社	林建連
社團法人台灣社區關懷協會	
台南市益人服務互助社	



「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102 年 04 月 28 日（日）下午 17:00
地點：口噶寮會
出席人員

編號	簽名	編號	簽名
01	袁信中	15	
02	傅雅音	16	
03	袁啟發	17	
04		18	
05		19	
06		20	
07		21	
08		22	
09		23	
10		24	
11		25	
12		26	
13		27	
14		28	



三、 102 年 05 月 18 日 第三次行動小組會議
會議通知公文

社團法人台灣原住民族學院促進會 函

聯絡地址：545 南投縣埔里鎮樹人三街 281 號
傳 真：(049) 2991605
聯 絡 人：林燕玲
電 話：0938-718616
E-mail：l660303@yahoo.com.tw

受文者：

速別：速件
密等及解密條件：普通
發文日期：中華民國 102 年 05 月 13 日
發文字號：(102) 原促會埔字第 1020056 號
附件：

主旨：為辦理「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」召開口埤及九層嶺一帶部落之行動小組會議，俾利後續計畫案之進行，詳如說明，敬請與會，請 查照。

說明：一、上述會議訂於 102 年 05 月 18 日(星期六)下午 19 點假口埤教會舉辦。

二、會議重點包含：

- (一) 部落願景構想討論
- (二) 部落季節主題活動
- (三) 部落觀光營運機制討論

出席者：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席者：萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

正本：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖、萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

副本：交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處、靜宜大學觀光事業學系趙芝良研究室、本會

會議議程

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 議程

開會時間： 102 年 05 月 18 日 下午 19:00

開會地點： 口埤教會

召集人： 社團法人台灣原住民族學院促進會

出席： 李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、哀景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席： 萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光·真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

紀錄：洪貝旬

壹、上次會議決議執行情形

會議別	決議事項	辦理情形
第二次 (04/28)	請口埤（葛証議長老）、扁擔崎（佟炎聰長老）、中坑仔（萬正雄長老）代表於 05 月 19 日前提出代表部落網站名稱，於 05 月 19 日行動小組會議討論。	05 月 05 日葛証議長老回覆網站名稱決議為：西拉雅部落（Siraya Purug）。
	請各單位及長老於 05 月 15 日前提出具體的規劃構想、內容及預算，並於 05 月 19 日行動小組會議討論。	詳見提案討論二。
	部落季節主題活動請各單位及長老於 05 月 15 日前提出構想，於 05 月 19 日行動小組會議討論。	未收到部落提案。

貳、報告事項

1. 「西拉雅部落（Siraya Purug）」網站已於 05 月 09 日正式上線，網址：
<http://wp.e-tribe.org.tw/purug/>
2. 財團法人社區關懷協會以「魅色西拉雅-九層嶺及口埤部落發展行動計畫」通過初審與複審，可惜未通過「102 年青年社區參與行動計畫」決審；為求部落美化的達成，本計畫團隊同步於 Facebook 建立「Meteoric Program 之 LET'S GO COLOR! 尋找一抹色彩活動～」廣招網路社群募捐油漆，活動於 04 月 29 日起跑，截至 05 月 17 日共募得：油漆基金 5,000 元整，活動截止日期為 05 月 29 日，期望部落踴躍參與。
3. 社團法人社區關懷協會已於 05 月 07 日送審行政院農業委員會林務局嘉義林區管理處「102 年度社區植樹綠美化申請計畫書」，林務局玉井工作站已於 05 月 17 日進行現場勘查。
4. 05 月 19 日文創商品設計分享（辜昭傑老師）工作坊，辜老師希望學員帶來當地的文創或農特產品，方便辜老師現場進行說明。

參、提案討論

提案一：

案由：部落網站已正式上線，請推薦校稿人選

說明：

1. 部落網站內容已建置完成，目前網站內容由計畫團隊蒐集二手資料及實地探查所建置，希望由部落長老、達人為網站校稿，確立部落資訊之正確性。

決議：

提案二

案由：部落願景構想，請討論。

說明：

1. 保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社葛証議理事長

說明：根據 05 月 04 日 E-Mail 回覆。

提案	施做面積	設備	用途	經費
入口映像	2M(W)*5M(L)*3M(H)	◆ 竹製西拉雅圖騰看板 ◆ 照明設備		約 50,000 元 (由口埤國小無償提供土地)
旅客服務中心	3M*4M*2.5M (新建)	◆ 毛屋頂竹屋 ◆ 照明設備	旅客服務諮詢 部落地圖姓氏 文創商品 休憩 農特產展售。	約 100,000 元 (由口埤教會無償提供土地)
扶手走廊 (由原有竹屋擴建)	1.2M*10M 2.5M*6M (露臺)			
旅客休息站	2.5M*5M*2.5M (新建)	◆ 毛屋頂竹屋 ◆ 照明設備	旅客服務休憩 部落人文生態 文創商品	約 70,000 元 (由羅路賞執事無償提供土地)
部落指標 (扁擔崎映像－阿公的店)	1.2M*2.4M*3M	◆ 竹製西拉雅圖騰看板 ◆ 照明設備	旅客服務休憩 竹音人文 文創商品	約 80,000 元 (由佟炎聰長老無償提供土地)
音樂迴廊	1.2M*6M	◆ 竹製音樂迴廊		
總預算經費：約 300,000 元				

2. 台南縣平埔族西拉雅文化協會萬淑娟常務理事

說明：根據 05 月 12 日 E-Mail 回覆。

提案	數量
部落指標	10 座
聚落姓氏入口環繞意象	約 10 座
月光舞台佈告欄設置部落地圖及三處入口意象解說 (月光舞台、望高樓、部落接待屋)	
總預算經費：約 180,000 元	

決議：

提案三：

案由：部落季節主題活動，請討論。

說明：

1. 部落季節主題活動，請討論。

決議：

提案四：

案由：部落觀光營運機制，請討論。

說明：

1. 接單流程與組織確認（如附件一），請討論。
2. 回饋公共基金比例，請討論。

決議：

肆、臨時動議

臨時動議一

案由：05 月 26 日 DIY 食做活動工作坊延期與否，請討論。

說明：

1. 05 月 26 日部落接待三個團體（北港教會、主婦聯盟消費合作社、西拉雅生活足跡探索團客），與原訂 13:30-16:30DIY 食做活動工作坊場地、時間與部落人力上衝突；工作坊是否延期，請討論。

決議：

臨時動議二

案由：需要計畫團隊主動訪視之西拉雅家戶，請提列。

說明：

1. 本計畫希望廣邀部落所有人共同參與，是否還有相關西拉雅家戶需要計畫團隊主動訪視，請提列。

伍、確認下次會議時間

陸、散會

附件一 目前部落現有與未來觀光收費性活動

序號	遊程產品	時間	收費標準	上限人數	部落講師庫 (請推薦)
現有產品					
O_01	幽谷健行	約 2HR	100 元/人		
O_02	DIY 竹片彩繪	約 1HR	80 元/人		
O_03	舊部落導覽 (二叔的菜園-水滄- 阿舅的埤塘)	約 2HR	15 人以下 收費：100 元/一人		
			16-20 人 收費：1,600 元		
			21-30 人 收費：2,400 元		
O_04					
O_05					
O_06					
新產品					
N_01	接待家庭	宿	雙人房：1,200 元/晚(暫定)		
			四人房：2,200 元/晚(暫定)		
N_02	自然素材創作 DIY		100 元/人		
N_03	古早味 DIY 餐食 (如：葛鬱金包)				
N_04					
N_05					
N_06					

備註：空格處請踴躍提供建議

主題／行程	時間	定價	限定人數
親近西拉雅緣旅行（宗教之旅）			
Day1： 與接待家庭主人相見歡→部落簡報→(O_03)舊部落巡禮→晚餐（在地風味餐）→宣教講座及討論分享→(N_01)晚禱就寢 Day2： 早餐→(O_02 或 N_03)DIY 活動（竹藝品彩繪或自然素材創作）→認識西拉雅文化→午餐→宗教對話→座談、活動分享→平安賦歸	2 天 1 夜		
西拉雅生活足跡探索			
百年樟樹巡禮→午餐（在地風味餐）→西拉雅文化導覽→(N_04)草仔粿或葛鬱金包 DIY→(O_04)百年胭脂古道探索→(O_02 或 N_03)DIY 活動（竹藝品彩繪或自然素材創作）→晚餐（在地風味餐）→平安賦歸	一日		
西拉雅食農教育體驗（參考：2013 西拉雅山村【年春播種節】行程）			
入口意象介紹→聽說・Siraya→西拉雅農事體驗→野炊→歡聚會飲→井邊圍爐夜話→平安賦歸	半日		

會議紀錄

「西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案」之行動小組會議 紀錄

開會時間： 102 年 05 月 18 日（六） 下午 19:00-20:30

開會地點： 口埤教會

開會地點：口埤教會

主席：計畫主持人 趙芝良副教授

出席：李孝忠牧師、葛証議長老、萬正雄長老、佟炎聰長老、羅金文長老、蕭棋全長老、袁景命執事、羅路賞執事、羅文能執事、卓永政執事、佟安靜長老、佟格遜、穆淵源、葛啟聖

列席：萬淑娟委員、許素芬牧師娘、穆思涵小姐、社團法人台南市陽光真愛青少年關懷協會、台南縣平埔族西拉雅文化協會、保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社、社團法人台灣社區關懷協會、台南市益人儲蓄互助社

紀錄：洪貝旬

壹、上次會議決議執行情形

會議別	決議事項	辦理情形
第二次 (04/28)	請口埤（葛証議長老）、扁擔崎（佟炎聰長老）、中坑仔（萬正雄長老）代表於 05 月 19 日前提出代表部落網站名稱，於 05 月 19 日行動小組會議討論。	05 月 05 日葛証議長老回覆網站名稱決議為：西拉雅部落（Siraya Purug）。
	請各單位及長老於 05 月 15 日前提出具體的規劃構想、內容及預算，並於 05 月 19 日行動小組會議討論。	詳見提案討論二。
	部落季節主題活動請各單位及長老於 05 月 15 日前提出構想，於 05 月 19 日行動小組會議討論。	未收到部落提案。

貳、報告事項

- 「西拉雅部落（Siraya Purug）」網站已於 05 月 09 日正式上線，網址：
<http://wp.e-tribe.org.tw/purug/>
- 財團法人社區關懷協會以「魅色西拉雅-九層嶺及口埤部落發展行動計畫」通過初審與複審，可惜未通過「102 年青年社區參與行動計畫」決審；為求部落美化的達成，本計畫團隊同步於 Facebook 建立「Meteoric Program 之 LET'S GO COLOR! 尋找一抹色彩活動～」廣招網路社群募捐油漆，活動於 04 月 29 日起跑，截至 05 月 17 日共募得：油漆基金 5,000 元整，活動截止日期為 05 月 29 日，期望部落踴躍參與。
- 社團法人社區關懷協會已於 05 月 07 日送審行政院農業委員會林務局嘉義林區管理處「102 年度社區植樹綠美化申請計畫書」，林務局玉井工作站已於 05 月 17 日進行現場勘查。
- 05 月 19 日文創商品設計分享（辜昭傑老師）工作坊，辜老師希望學員帶來當地的文創或農特產品，方便辜老師現場進行說明。

參、提案討論

提案一：

案由：部落網站已正式上線，請推薦校稿人選

說明：

1. 部落網站內容已建置完成，目前網站內容由計畫團隊蒐集二手資料及實地探查所建置，希望由部落長老、達人為網站校稿，確立部落資訊之正確性。

決議：由駐點人員提供紙本資料給各相關組織及人員進行資料校對與補充，將資料統整後轉交計畫團隊。

提案二

案由：部落願景構想，請討論。

說明：

1. 保證責任台南市西拉雅文化山城社區合作社葛証議理事長

說明：根據 05 月 04 日 E-Mail 回覆。

提案	施做面積	設備	用途	經費
入口映像	2M(W)*5M(L)*3M(H)	◆ 竹製西拉雅圖騰看板 ◆ 照明設備		約 50,000 元 (由口碑國小無償提供土地)
旅客服務中心	3M*4M*2.5M (新建)	◆ 茅屋頂竹屋 ◆ 照明設備	旅客服務諮詢 部落地圖姓氏 文創商品 休憩 農特產展售。	約 100,000 元 (由口碑教會無償提供土地)
扶手走廊 (由原有竹屋擴建)	1.2M*10M 2.5M*6M (露臺)			
旅客休息站	2.5M*5M*2.5M (新建)	◆ 茅屋頂竹屋 ◆ 照明設備	旅客服務休憩 部落人文生態 文創商品	約 70,000 元 (由羅路賞執事無償提供土地)
部落指標 (扁擔崎映像－阿公的店)	1.2M*2.4M*3M	◆ 竹製西拉雅圖騰看板 ◆ 照明設備	旅客服務休憩 竹音人文 文創商品	約 80,000 元 (由佟炎聰長老無償提供土地)
音樂迴廊	1.2M*6M	◆ 竹製音樂迴廊		
總預算經費：約 300,000 元				

2. 台南縣平埔族西拉雅文化協會萬淑娟常務理事

說明：根據 05 月 12 日 E-Mail 回覆。

提案	數量
部落指標	10 座
聚落姓氏入口環繞意象	約 10 座
月光舞台佈告欄設置部落地圖及三處入口意象解說 (月光舞台、望高樓、部落接待屋)	
總預算經費：約 180,000 元	

決議：文化協會與合作社共提出 30 萬元社區願景實質環境改善之提案，目前文化協會提出「公佈欄、部落姓氏意象景觀及導覽指標」提案，請合作社確認預算提案，於 06 月 09 日行動小組會議討論。

提案三：

案由：部落季節主題活動，請討論。

說明：

1. 部落季節主題活動，請討論。

決議：

1. 上半年度：播種節（舉辦日期為「世界地球日」（04 月 22 日）當週週末）
2. 下半年度：感恩節、聖誕節
3. 另外提出建議（未定案）
卓永政執事：竹筍節（05 月至 08、09 月）
萬正雄長老：西拉雅音樂祭（11 月）

提案四：

案由：部落觀光營運機制，請討論。

說明：

1. 接單流程與組織確認（如附件一），請討論。
2. 回饋公共基金比例，請討論。

決議：請部落協助填寫會議議程中附件一表格，於 06 月 09 日行動小組會議討論。

肆、臨時動議

臨時動議一

案由：05月26日DIY食做活動工作坊延期與否，請討論。

說明：

1. 05月26日部落接待三個團體（北港教會、主婦聯盟消費合作社、西拉雅生活足跡探索團客），與原訂13:30-16:30DIY食做活動工作坊場地、時間與部落人力上衝突；工作坊是否延期，請討論。

決議：原訂05月26日DIY食做活動工作坊照常舉行。

備註：05月22日部落來電，05月26日共有三個團體至本部落進行參訪，未免部落人力不及，本次工作坊延期。

臨時動議二

案由：需要計畫團隊主動訪視之西拉雅家戶，請提列。

說明：

1. 本計畫希望廣邀部落所有人共同參與，是否還有相關西拉雅家戶需要計畫團隊主動訪視，請提列。

決議：提供計畫團隊主動訪視對象為：中坑部落（太祖媽附近之西拉雅家戶）及「利河伯」。

伍、確認下次會議時間

決議：第四次行動小組會議訂於102年06月09日（星期日）下午19點假口埤教會舉辦。

陸、散會（下午八點三十分）

會議照片記錄與簽到表



「西拉雅文化觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102年05月18日（六）下午19:00

地點：口埤教會

出席人員

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
收錢	李孝忠	李孝忠	秘書	謝景倫	謝景倫
長老	楊冠雄	楊冠雄	謝景賢	謝景賢	謝景賢
長老	黃正雄	黃正雄	謝文龍	謝文龍	謝文龍
長老	侯文雄	侯文雄	謝永成	謝永成	謝永成
長老	謝進文	謝進文	傅德雄	傅德雄	傅德雄
長老	謝振全	謝振全	傅源謙	傅源謙	傅源謙
長老	侯安祥	侯安祥	謝啟聖	謝啟聖	謝啟聖

列席人員

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
委員	黃淑貞	黃淑貞	謝啟聖	謝啟聖	謝啟聖
秘書	許美芬	許美芬			

單位	簽名
社團法人台南市陽光、真愛青少年關懷協會	
台南縣平埔族西拉雅文化協會	
保護真生台南市西拉雅文化山崎社區合作社	謝啟聖
社團法人台南市社區發展協會	
台南市婦人發展互助社	

「西拉雅文化觀光培力輔導與推廣案」
行動小組會議 簽到表

時間：102年05月18日（六）下午19:00

地點：口埤教會

出席人員

編號	姓名	編號	簽名
01	傅德雄	15	
02	謝啟聖	16	
03		17	
04		18	
05		19	
06		20	
07		21	
08		22	
09		23	
10		24	
11		25	
12		26	
13		27	
14		28	

附件五 外部資源相關計畫案申請書

一、 LET'S COLOUR 2013 魅色台灣色彩改造計畫 - 魅色西拉雅

參賽者編號：



Dulux 得利塗料「Let's Colour 2013 魅色台灣」色彩改造計畫書			
代表人 姓 名	李孝忠	團隊人數	150 人
團隊名稱	西拉雅山林部落		
聯絡窗口	許素芬		
電 話	(日) : 06-5903228 (夜): 06-5903228 (手機): 0987-879020		
聯絡地址	台南市新化區知義里口埤 91 號		
E-mail	sufen1956@hotmail.com		
計 畫 概 要			
計畫名稱	魅色西拉雅		
位置/地址	台南市新化區礁坑里九層嶺 號(A區) 台南市新化區礁坑里九層嶺 69-2 號(B區) 台南市新化區礁坑里九層嶺 71 號(C、D區) 台南市新化區礁坑里九層嶺 36 號(F、G、H區)		
計畫 說明	(1) 計畫發起之背景說明、緣起 在台南市新化區的西拉雅族，過去生活在新化山林之間，隨著社會型及家庭結構的改變，目前部落也面臨偏遠地區相同的問題--邊緣化、資源短缺、人口外流、高度高齡化、教育程度低落、失業率高。村落社(獨居老人數量偏多，也因為工作不穩定的關係，經濟條件相當貧窮。然這個西拉雅山村，位處台南市東南山區，168 縣道山區入口處，風景優(此，我們期盼透過發展觀光資源，再次讓村落充滿生機，提高部落族人水準。故希望透過此計畫，以色彩來重新妝點我們已經凋零的村落，透色彩改造活絡高齡化的社區，也透過色彩改造後的美麗部落吸引人們來到了解西拉雅。並且為未來觀光產業的發展打下色彩繽紛的基礎。 (2) 發起人簡歷 李孝忠牧師 現任台南市新化區口埤教會牧師 社團法人台灣社區關懷協會理事長		
注意事項：可依此格式，自行增添頁數。請以「正楷字體」詳細填寫，或以電腦擷打。			
計 劃 塗 刷 區 域 空 間 配 置 圖			

參賽者編號：



「計畫建築或區域」的原始狀態照片	「計畫建築或區域」的原始狀態照片 本計畫之塗刷建築為多點串連起來之區域 A 棟 B 棟 C 棟 D 棟 E 處 F 棟 G 棟 H 棟

參賽者編號：



平配圖
(可看出塗刷
標的與環境和
周圍建物的關
係)

計畫塗刷標的位址位於台南市新化區新化國家植物園後山之西拉雅舊部落區，但是因為居民生活貧困，住宅多為鐵皮屋，近年來常有登山客來此運動，因此希望透過本計劃將此區的部落民宅加以改造成為有特色的聚落，以色彩改造，來作為改造鐵皮屋風貌的挑戰。

魅色西拉雅 塗刷建築示意



注意事項：可依此格式，自行增添頁數。請以「正楷字體」詳細填寫，或以電腦擅打。

參賽者編號：



確認塗刷範圍	
塗刷標的建物名稱	西拉雅山林部落民宅與路旁矮堤
建物材質說明	鐵皮、石棉瓦、水泥牆
塗刷標的建物數量	7棟建築、3處矮堤
大小尺寸 區域面積	A棟：22步*1樓，10步*1樓*2面，20步*1樓（圓柱） B棟：20步*1樓 C棟：5步*1樓*2面 D棟：12步*2樓*2面 D棟旁矮堤：50步 E處矮堤：32步、35步 F棟：5步*1樓，10步*1樓，2步*1樓，6步*1樓 G棟：10步*1樓，6步*1樓 G棟旁矮堤：15步 H棟：15步*1樓，7步*1樓，28步*1樓，4步*1樓 長：_____ 寬：_____ 高：_____ 面積：_____
注意事項：可依此格式，自行增添頁數。請以「正楷字體」詳細填寫，或以電腦擅打。	

參賽者編號：

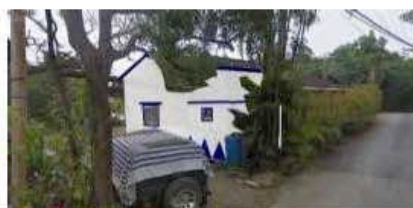


色彩規劃	
主題	魅色西拉雅
概念說明	為提高原本殘破與鐵皮加蓋之部落住戶之觀光能見度，故以簡潔之白色為主要塗刷顏色，以減少髒亂感，提昇亮度。並依據西拉雅族過去服飾之暗藍色系，並加以調整為較具明亮感覺之藍色為搭配，同時結合西拉雅族常使用之三角形圖騰為裝飾。其餘則搭配建物之格局而搭配淺藍色系之漸層感。
主色及輔助色(含佔比)	白色為得利色票：Summer Wedding (主色 85%) 深藍色為得利色票：51BG 09/234 (10%) 淺藍色為得利色票：77BG 57/234 (5%)

參賽者編號：



A 棟



顏色用上建
物之示意圖



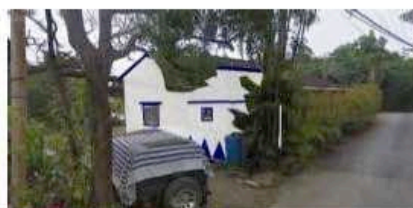
B 棟



參賽者編號：



A 棟



顏色用上建
物之示意圖



B 棟



參賽者編號：



C 棟



參賽者編號：



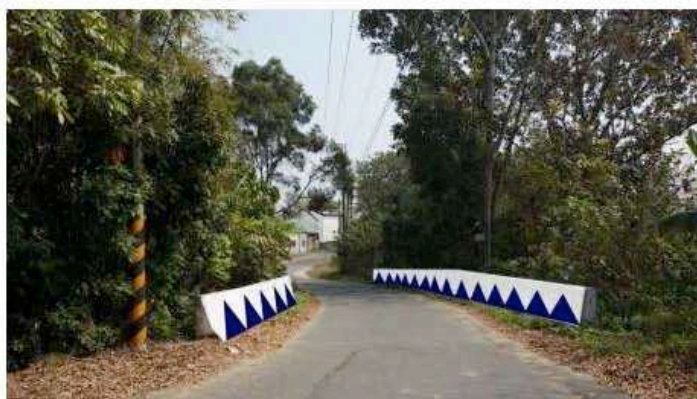
D 棟



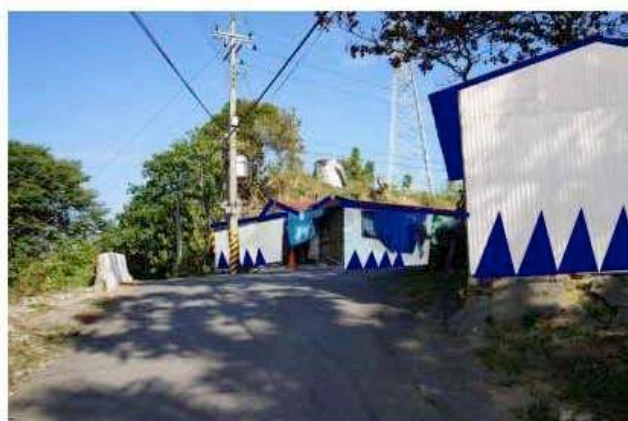
參賽者編號：



E 處



F 棟



參賽者編號：



G棟



參賽者編號：



H棟



注意事項：可依此格式，自行增添頁數。請以「正楷字體」詳細填寫，或以電腦擷打。

參賽者編號：



未來發展及預期目標	
未來 3-5 年 預計完成的 發展範圍	未來將持續推動西拉雅山城部落之觀光導覽，並與鄰近景點結合，從新化老街經 168 縣道，再深入至左鎮岡林二寮等。 同時持續關注部落老人醫療照護。
作法	1. 邀請部落居民，共同討論集思廣益 2. 邀請專業人士針對平埔族圖騰共同討論 3. 邀請遠東科大的學生 150 人共同討論協助彩繪事宜 4. 邀請社區志工隊、老人、口碑國小學生協助彩繪事宜 5. 本會理監事分組帶領學生、居民一同彩繪
預期成效	1. 增加社區居民，社居營造 2. 增強社區觀光營造，讓社區彩繪成效亮眼，響應居民對社區營造與觀光營造之主要增強因素 3. 讓彩繪使社區不在靜亂 4. 讓觀光客與部落居民（兒童）更了解部落的文化（西拉雅文化），更喜歡這個地方

注意事項：可依此格式，自行增添頁數。請以「正楷字體」詳細填寫，或以電腦擅打。

二、 102 年青年社區參與行動計畫 - 魅色西拉雅

一、 計畫名稱

魅色西拉雅-九層嶺及口埤部落行動活動

二、 計畫概述

平埔西拉雅族是台灣原住民族群中人口最多的原住民族群，在台灣近代歷史上，擁有其獨特的文化。西拉雅部落有其特有的原住民文化和自然生態，但由於文化和經濟上的弱勢，加上部落經濟的式微，使得青壯年人口必須外出工作賺取生活所需，人口外流之下造成部落向心力的連結薄弱。

根據口埤長老教會的研究，目前西拉雅部落居民以老人為多數，50 歲以上人口佔 5 成以上，40 歲以上人口將近六成；教育程度也多為國中、高中，如何關心當地老人、居民、孩童，讓他們走向更寬廣的世界、讓部落青年為自己的部落投入與付出，以及讓外來的旅客、民眾融入到西拉雅部落的風情文化之中，這是我們要去省思的問題。

三、計畫緣起

在台南市新化區的西拉雅族，過去生活在新化山林之間，隨著社會的轉型及家庭結構的改變，目前部落也面臨偏遠地區相同的問題—邊緣化、各種資源短缺、人口外流、高度高齡化、教育程度低落、失業率高。村落社區中，獨居老人數量偏多，也因為工作不穩定的關係，經濟條件相當貧窮。然而，這個西拉雅山村，位處台南市東南山區，168 縣道山區入口處，風景優美。因此，我們期盼透過發展觀光資源，再次讓村落充滿生機，提高部落族人經濟水準。故希望透過此計畫，以色彩來重新妝點我們已經凋零的村落，透過色彩改造活絡高齡化的社區，也透過色彩改造後的美麗部落吸引人們來到這裡了解西拉雅。並且為未來觀光產業的發展打下色彩繽紛的基礎。計畫塗刷標的位址位於台南市新化區新化國家植物園後山之西拉雅舊部落區，是因為居民生活貧困，住宅多為鐵皮屋，近年來常有登山客來此運動，因此希望透過本計劃將此區的部落民宅加以改造成為有特色的聚落，以色彩改造，來作為改造鐵皮屋風貌的挑戰。



去年 10 月，西拉雅國家風景區委託社團法人台灣原住民族學院促進會進行的「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」以這個部落作為重新開發西拉雅部落觀光培力計畫區，這個計劃透過培力進行文化部落相關的人才培訓，並且將完成本部落的導覽手冊，做為部落的新生代，我們將積極參與該手冊的編輯，並且提供更多部落在地的資源豐富手冊的內容，以發展部落觀光產業。未來將持續推動西拉雅山城部落之觀光導覽，以達到協助西拉雅部落蛻變升級之目的，並與鄰近景點結

合，從新化老街經 168 縣道，再深入至左鎮岡林二寮等。

四、計畫目標

1. 注入新創產業，創造社區意象

許多部落的青年缺乏管道與媒介回饋部落；如今，試圖為提高原本殘破與鐵皮加蓋之部落住戶之觀光能見度，故用雙手、用想像、用創意，整理現有的景觀，以簡潔之白色為主要塗刷顏色，減少髒亂感，提昇亮度。並依據西拉雅族過去服飾之暗藍色系，並加以調整為較具明亮感覺之藍色為搭配，同時結合西拉雅族常使用之三角形圖騰為裝飾。其餘則搭配建物之格局而搭配淺藍色系之漸層感。將西拉雅文化透過彩繪顯現，創造社區意象，使部落族人喚起共同生活記憶、使民眾可以簡單瞭解西拉雅部落在地文化。

2. 製作導覽手冊，建立永續經營

用故事串連觀光導覽，並以部落居民具體生活為基礎，在表現部落特色的前提下，將所調查之部落資源，如：特殊產品、人物、店家、生活場域空間、協會組織、產業特性、旅遊資源等，以地圖，交通方式，店家連絡方式，特色介紹，貼身小叮嚀；強化在地服務，並連結於遊客需求，製作導覽手冊，讓更多人瞭解部落，將美麗的山林之地，孕育出多元的民俗風情，並與附近社區結合觀光導覽，慢慢建立完整的永續經營模式。

五、計畫執行策略

1、魅色西拉雅-部落彩繪

辦理時間：102 年 06-07 月

辦理地點：九層嶺部落

預計參加人數：150 人

行動方式：

「建築或區域」的原始狀態照片



A 棟



B 棟



C 棟



D 棟



E 處



F 棟



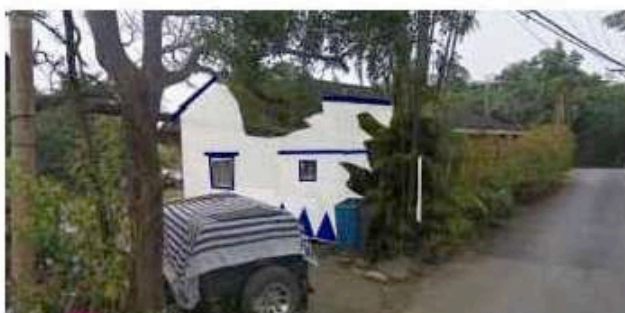
G 棟



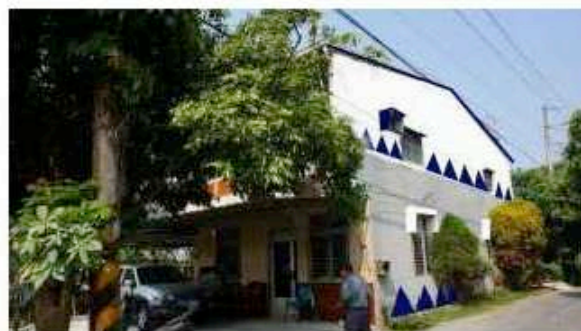
H 棟

顏色用上建物之示意圖

A 棟



B 棟



C 棟



D 棟



E 處



F 棟



G 棟



H 棟



2、魅色西拉雅-導覽手冊

辦理時間：102 年 07-08 月

辦理地點：九層嶺及口埤部落

預計參加人數：25 人

行動方式：

一、手冊編纂初步構想

1. 現有出版品

依據近五年內出版品做彙整及分析，得知官方單位，於 98 至 101 年間共出版 17 本相關手冊，其中包含自然及人文等相關主題手冊，非官方為 1 本。

*現有西拉雅文化手冊清單

出版單位	名稱	出版年月
交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處	西拉雅蝴蝶誌	101 年 6 月
	螢在西拉雅	
	走進西拉雅：民族植物手冊	100 年 12 月
	浪漫美湯旅行曲：白河、東山、柳營、六甲、官田	
	繽紛藝境旅行曲：大內、山上、左鎮、新化、新市、善化	
	西拉雅平埔容顏：部落旅行曲	
	西拉雅古今影像：時光旅行曲	
	西拉雅歲月祕密：地名旅行曲	
	青青西拉雅：國家風景區植栽建議手冊	
	印象・西拉雅—西拉雅祭司與祭典	
國立台灣歷史博物館	走入歷史田野系列叢書：行腳西拉雅	
台南縣文化局	西拉雅的故事：麻豆獵鹿人	100 年 8 月
草根文化	西拉雅、北頭洋、部落紀事	100 年 4 月
交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處	鄉村 自然精彩	101 年 4 月
台南縣政府	南瀛太祖誌	99 年 12 月
國立臺灣文學館	臺灣英雄傳之決戰西拉雅	99 年 01 月
商周編輯顧問股份有限公司	eye 戀西拉雅・浪漫 spring	98 年 07 月
交通部觀光局西拉雅國家風景區管理處	Eye 上西拉雅 空中尋奇	98 年 12 月

2. 對象界定：

為增進台灣社會對西拉雅文化的理解，並行銷西拉雅國家風景區之優美資源，本手冊將界定為前往西拉雅國家風景區之遊客所使用。

3. 涵蓋面向：

根據相關學術研究論文、政府部門計畫案成果、現地勘查等資料，以及透過與當地組織、居民等資源，蒐集其歷史人文、宗教祭典、傳說軼事、原鄉生態、傳統工藝等，將得來不易之一手資訊轉化為普羅大眾與遊客現地會使用的資訊內容，將資料概略分為自然、人文與觀光三大主題，其中每項主題更細分內容，完整呈現手冊內容，包括部落文化觀光吸引力：依據相關學術研究論文、政府部門計畫案成果、現地勘查等資料，以及透過與當地部落組織、居民互動及溝通，納入地方意見，進行新化區口埤及九層嶺一帶部落的文化資源調查，包含歷史人文、宗教祭典、傳說軼事、原鄉生態、傳統工藝、部落風俗及影音記錄等部落資源。同時將以人、地、產、景、文等面向，發掘出平埔西拉雅觀光元素。

4. 工作內容

本計畫將結合這本導覽手冊，由本團隊負責訪視 15 位耆老，將本部落在地的文化、宗教祭典等內容加以深化，除了豐富手冊內涵之外，也將把訪談內容製作成 DVD（預計印製 100 片），供做未來文化保存之用。

導覽手冊封面草稿



主題面向	內容
自然	動物
	植物
	農特產
人文	平埔西拉雅文化
	宗教祭典
	傳說軼事
	傳統工藝
	傳統智慧
部落文化觀光	食
	衣
	住
	行
	體驗活動

手冊主題及內容草稿

三、 102 年度社區植樹綠美化計畫

102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化計畫書

- 一、計畫名稱：「102 年度」社區植樹綠美化計畫
- 二、執行單位：社團法人台灣社區關懷協會
- 三、計畫主持人：許素芬
- 四、聯絡人：林燕玲
- 五、執行期限(日期)：自計畫核准日起至 102 年 08 月 30 日
- 六、活動日期：自審核通過及款項核撥後 1 個月內舉行
- 七、計畫內容：植樹綠美化工作
- 八、實施地點：
 - 地址：台南市新化鎮礁坑里九層嶺 70-2 號（羅路賞）
 - 台南市新化區礁坑里 3 鄰九層嶺 77 號（羅金文）
 - 台南市新化鎮礁坑里 3 鄰九層嶺 71 號（佟炎聰）
 - 台南市新化區礁坑里九層嶺 91 號（王安女）
 - 土地座落：台南市新化區礁坑子段 0077-0002 地號（羅路賞）
 - 台南市新化區礁坑子段 0077-0000 地號（羅金文）
 - 台南市新化區礁坑子段 0072-0000,0072-0001 地號（佟炎聰）
 - 台南市新化區中興段 0224-0000 地號（王安女）
- 九、計畫內容：
 - (一)曾獲本局補助之計畫
 - 第一次參與行政院農業委員會「林務局推動社區植樹綠美化」計畫案。
 - (二)社區動員參與情形
 1. 口埤教會：約 80 人
口埤及九層嶺一帶部落屬西拉雅族，受荷蘭時期的傳教士影響，部落以教會為信仰中心，今年邁入 60 週年的口埤教會，約有 80 位教友，教會教友常利用假日聚集整理部落公共空間環境。
 2. 社區義工：約 20 人。
申請位置位於舊部落空間，舊部落規劃觀光路線，藉由社區與教會的力量共同改善環境，增加部落綠美化。



(三)工作項目

綠美化活化部落閒置空間，先以挖土機進行整地，再召集部落一起植樹。

(四)實施方法及步驟

1. 邀請林務局專員於部落集會說明社區植樹綠美化計畫。
2. 家戶調查參與意願
3. 分組洽辦應檢附文件、進行實材詢價、測量植栽面積後填報申請書函送嘉義林區管理處。
4. 由部落居民分工進行整地、植樹工作。

(五)預期效益

1. 增加部落綠地約 3,000 平方公尺，活化空間提供部落居民聚會休閒空間，及部落遊客遊憩平台。
2. 種植喬、灌木，提升景觀並營造生態環境
3. 避免閒置空間雜草叢生無人整理，提升部落環境景觀。

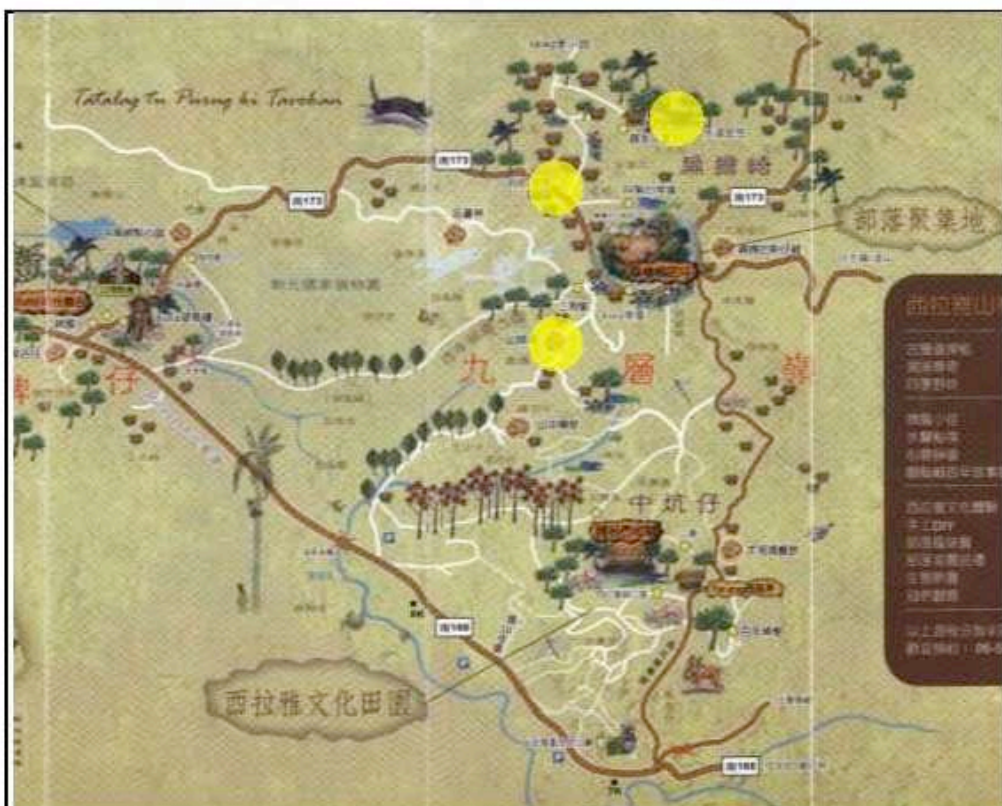
(六)後續管理維護辦法

部落居民排班進行澆水、除草等後續撫育工作。

十、計畫協辦及指導（贊助）單位：

1. 林務局嘉義林區管理處

102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化
實施地點位置圖



口埤及九層嶺一帶部落位於台南市新化區，部落主要聯外道路為南168號道路與南173號道路。部落分屬於三個鄰里（礁坑里、大坑里、知義里）邊緣，資源取得不易，又因四周皆是起伏頗高的山坡地，不利農業發展。扁擔崎為舊部落的生活空間，也是這次計畫的主要實施空間，增加部落綠美化，活化部落空間。

**102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化
實施地點照片**



說明：實施地點雜草叢生情形

日期：102/04/20



說明：實施地點雜草叢生情形

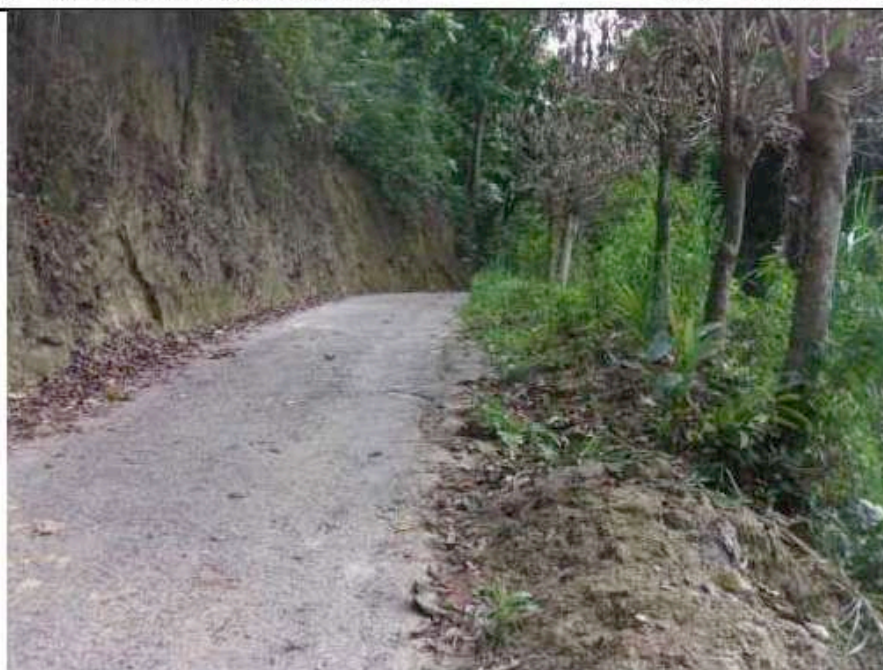
日期：102/04/20

102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化 實施地點照片



說明：實施地點旅遊路線缺乏整理

日期：102/04/20



說明：實施地點景觀單調

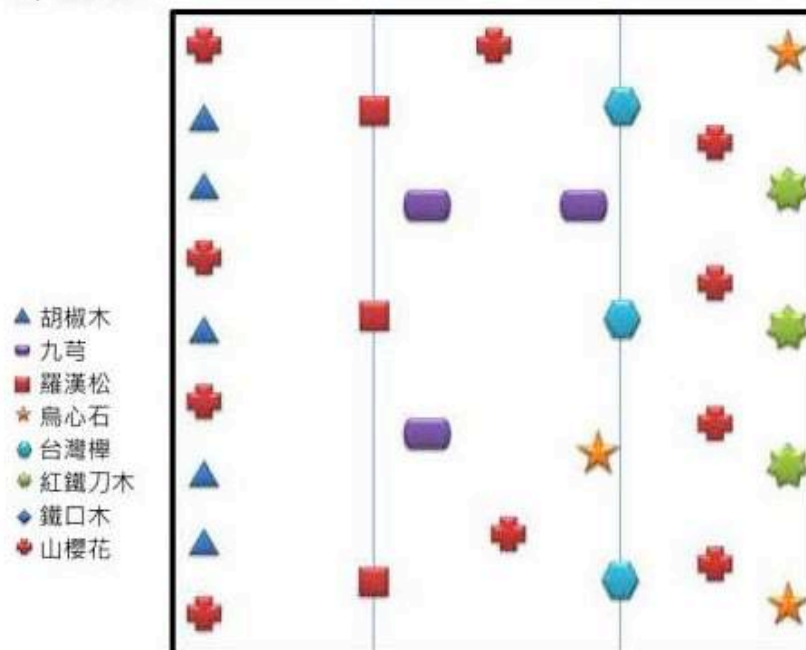
日期：102/04/20

102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化 規劃設計圖

地址：台南市新化區礁坑里3鄰九層嶺77號（羅金文）

地號：新化區礁坑子段0077-000地號

面積：約600m²



地址：台南市新化區礁坑里3鄰九層嶺70號之2（羅路賞）

地號：新化區礁坑子段0077-0002地號

面積：約1,655m²



102 年度行政院農業委員會林務局推動社區植樹綠美化 規劃設計圖

地址：台南縣新化鎮礁坑里 3 鄰九層嶺 71 號（佟炎聰）

地號：新化區礁坑子段 0072-000 地號

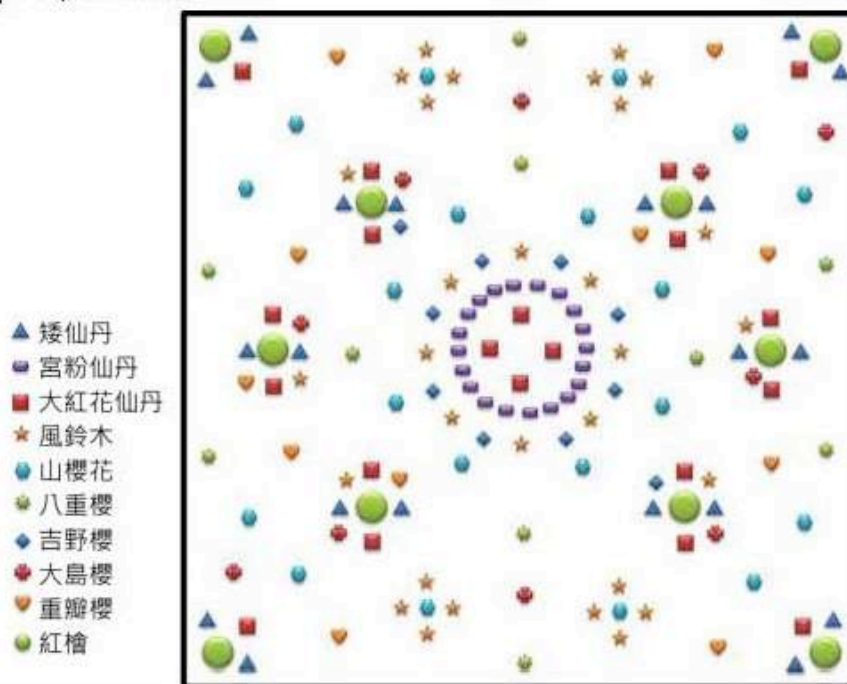
面積：約 255 m²



地址：台南縣新化鎮礁坑里 5 鄰九層嶺 9 號（王安女）

地號：新化區中興段 0224-0000 地號

面積：約 675.24m²



附件六 吉貝耍部落會議紀錄

一、 102 年 03 月 03 日 第一次部落會議
會議通知

誠摯邀請您

參加吉貝耍部落發展文化觀光說明會

時間：3 月 3 日（週日）早上 9 點

地點：東河社區活動中心

今年西拉雅國家風景區推動吉貝耍部落發展觀光的輔導計畫，即將安排一系列的實務操作課程，如果大家參加課程培訓，為以後吉貝耍觀光發展盡份心力，您將可以成為推動觀光的受惠者，為您帶來觀光經濟收入，兼職多賺點錢不再是夢！

想知道如何加入推動部落文化觀光行列，為自己增加收入也為地方貢獻心力？別忘了要撥空參加這場說明會，並且提供您寶貴的意見給相關單位。

由於活動中心空間有限，請先向活動中心辦公室報名，以方便掌控人數。詢問報名電話：6233817，洽專案助理段吟幸或陳怡君小姐。

西拉雅國家風景區管理處

原住民族學院促進會

西拉雅族部落發展促進會

東河里里辦公室

共同敬邀

會議議程

吉貝要部落說明會議程

壹、會議名稱：西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案部落說明會

貳、會議日期：102 年 03 月 03 日(星期日)上午 09 時

參、主持人：趙芝良老師

肆、會議記錄：張麗美

伍、報告事項：

一、主席報告

二、西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案執行情形

陸、討論事項：

提案一：專業培力工作坊工作坊執行內容討論。

說明：為了培養部落居民更專業的觀光運作能力，依據各領域開課程。以下為

暫定課程內容：

課程主題	時數	課程大綱	師資
餐飲服務	3HR	發現部落食材	稻江科技暨管理學院餐旅管理學系 呂哲維老師
	3HR	實作課程	
接待家庭	3HR	接待家庭經驗分享	獵寮藝宿坊主人 曹義春老師
	3HR	居家環境改造	
遊程導覽	3HR	認識民俗植物	國立屏東科技大學森林系 王志強老師
	3HR	導覽解說技巧	荒野保護協會解說員 鄭一帆老師
文創商品	3HR	文創商品設計與分享	信義鄉農會酒廠副廠長 辜昭傑老師

提案三：網站版型與結構。

說明：建置一個吉貝耍部落對外的平台。

歷史 <i>History</i>	文化節慶 <i>Culture</i>	旅行 <i>Travel</i>	影像 <i>Images</i>	地圖 <i>Maps</i>	連結 <i>Link</i>
● 源起 ● 傳說 ● 大事紀	● 語言 ● 族群文化 ● 節慶活動 ● 文史工作	● 部落景點 ● 交通指南 ● 行程建議 ● 鄰近資源	● 老照片 ● 植物影像 ● 動物影像 ● 文化影像 ● 活動紀錄	● 交通路線 ● GIS 應用	● 外部資料連結

- 網站部落意象建構
 - 首頁意象圖片(人物、圖騰、象徵)
 - 網站色調選擇(在地的色彩)
- 網站功能訴求
 - 記憶儲存膠囊(活動紀錄及部落資料保存)
 - 意見交流(留言板、回覆及外部資料連結)
 - 商品展售？旅遊行程接單？

提案四、外部資源提列與部落人力資源運用

說明：嘗試尋找其他資源共同推動部落發展。

外部技術導入合作單位	推動目標
西拉雅國家風景區	■ 觀光培力輔導，包含網站建置、平台建置、培力工作坊等。
未來導入社區營造型計畫	
行政院農業委員會林務局 ☆ 社區環境綠美化計畫 ☆ 社區林業計畫	■ 計畫宗旨：社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫。 ■ 區分為起步型與進階型；起步型每案以十萬元為限，進階型則為二十萬元。 ■ 提案構想：起步型：1. 社區老樹資源調查

會議記錄

吉貝要部落說明會議程會議記錄

壹、會議名稱：西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案部落說明會

貳、會議次數：第一次

參、日期：102 年 03 月 03 日(星期日)上午 09 時

肆、主持人：趙芝良老師

伍、出席人員：如附件

伍、會議記錄：張麗美

陸、報告事項：

一、主席報告

二、西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案執行情形

陸、討論事項：

提案一：專業培力工作坊工作坊執行內容討論。

說明：為了培養部落居民更專業的觀光運作能力，依據各領域開課程。以下為

暫定課程內容：

課程主題	時數	課程大綱	師資
餐飲服務	3HR	發現部落食材	稻江科技暨管理學院餐旅 管理學系 呂哲維老師
	3HR	實作課程	
接待家庭	3HR	接待家庭經驗分享	獵寮藝宿坊主人 曹義春老師
	3HR	居家環境改造	
遊程導覽	3HR	認識民俗植物	國立屏東科技大學森林系 王志強老師

	3HR	導覽解說技巧	荒野保護協會解說員 鄭一帆老師
文創商品	3HR	文創商品設計與分 享	信義鄉農會酒廠副廠長 辜昭傑老師
	3HR	實作課程	
農業	3HR	農作物栽培問題與 解析 I	國立中興大學植物病理學 系 蔡東纂老師
	3HR	農作物栽培問題與 解析 II	

決議：工作坊的課程時數及授課老師更動如下：

課程主題	時數	課程大綱	師資
餐飲服務	6HR	西拉雅風味餐簡餐 設計	稻江科技暨管理學院餐旅 管理學系 呂哲維老師
	6HR	實作課程	
接待家庭	3HR	接待家庭經驗分享	獵寮藝宿坊主人 曹義春老師
	3HR	居家環境改造	孫崇傑老師
遊程導覽	3HR	認識民俗植物	吉貝耍文史工作室 段洪坤老師
	3HR	導覽解說技巧	吉貝耍文史工作室 段洪坤老師
文創商品	3HR	文創商品設計與分 享	信義鄉農會酒廠副廠長 辜昭傑老師
	3HR	實作課程	
農業	3HR	農作物栽培問題與解析 I	虎尾科技大學生物科技系 戴守谷老師

(一)餐飲服務：餐飲有兩堂課，均由 3 小時延長為各 6 小時。

(二)農業：由於部落居民多半務農，部落居民期望在地農業朝向無毒農業來發展，因而關於工作坊課程主題「農業」未來會與講師繼續討論，並增加課程時數。另外，如果時數超出計畫案的經費，段洪坤老師願意於課程經費提供協助。

(三)參加課程的部落居民未來優先加入這個計畫案的遊程。

提案二：主力文創商品的選定。

說明：為了更有效運用有限的資源，嘗試選出一或兩項未來想要發展的主要文創商品。

素材	商品
木棉	木棉枕
竹子	手工竹杯、竹筆筒
陶	神話花器
現代用品	吉貝要紀念潮 T、頭巾、吉貝要國小復名紀念書包。

決議：運用部落的意象班芝花製作班芝花的雙人木棉枕，以及信仰中會使用的澤蘭，將他製成澤蘭的護身符。

提案三：部落未來的組織平台。

說明：為了能更順利推動部落工作，未來部落要有一個對外平台。

決議：部落居民決議未來部落要直接成立一個發展部落產業的合作社，並且訂定社民必須共同遵守的規則，每個人都是股東，如此才可避免惡性競爭。

提案四：網站版型與結構。

說明:建置一個吉貝要部落對外的平台。

歷史 <i>History</i>	文化節慶 <i>Culture</i>	旅行 <i>Travel</i>	影像 <i>Images</i>	地圖 <i>Maps</i>	連結 <i>Link</i>
● 源起 ● 傳說 ● 大事紀	● 語言 ● 族群文化 ● 節慶活動 ● 文史工作	● 部落景點 ● 交通指南 ● 行程建議 ● 鄰近資源	● 老照片 ● 植物影像 ● 動物影像 ● 文化影像 ● 活動紀錄	● 交通路線 ● GIS 應用	● 外部資料連結

- 網站部落意象建構
 - 首頁意象圖片(人物、圖騰、象徵)
 - 網站色調選擇(在地的色彩)
- 網站功能訴求
 - 記憶儲存膠囊(活動紀錄及部落資料保存)
 - 意見交流(留言板、回覆及外部資料連結)
 - 商品展售?旅遊行程接單?

決議:部落居民希望能夠將原本版面上的四姓井相片更換為阿立斡和澤蘭,另

外網站功能要放上當季的農特產品,並且能隨時更新。

提案四、外部資源提列與部落人力資源運用

說明:嘗試尋找其他資源共同推動部落發展。

外部技術導入合作單位	推動目標
西拉雅國家風景區	■ 觀光培力輔導,包含網站建置、平台建置、培力工作坊等。
未來導入社區營造型計畫	
行政院農業委員會林務局 ◇ 社區環境綠美化計畫 ◇ 社區林業計畫	■ 計畫宗旨:社區林木綠美化、增設標示牌等林業教育與社區保育型計畫。 ■ 區分為起步型與進階型;起步型每案以十萬元為限,進階型則為二十萬元。

	■ 提案構想：起步型：1. 社區老樹資源調查與健診。 2. 社區原生植物地圖製作。
教育部青年發展署 青年社區參與行動計畫	■ 計畫宗旨：深化青年團隊在地行動，培養青年隊在地的責任感與認同感。 ■ 提案構想：捲動部落大專生參與社區事務。 部落老照片搜集活動與延伸性文創商品的設計。
財團法人樹谷文化基金會	■ 計畫宗旨：建構樹谷園區及鄰近社區自然與人文景觀，並推展環境教育。 ■ 提案構想：社區景觀植栽，美化環境。
(得利油漆) let's colour 魅色台灣	■ 計畫宗旨：秉持「為生活增添色彩」的理念，運用色彩專業，凝聚社區意識，協助鄉鎮社區進行景觀再造。 ■ 提案構想：彩繪部落公共空間，以色彩計畫營造社區公共環境。
勞動力職場創新計畫	■ 為塑造有利勞動力發展之環境，創造國民就業機會，以達勞動力永續發展之目的。協助各單位結合產、學、研、訓之創新能力，辦理有效開發人力資本之知識、產品、服務以及建構創新勞動職場模式。

決議：目前可能會申請的案子是教育部青年發展署青年社區參與行動計畫，部落會提醒青年會會長於截止日期 3 月 18 日前提案。

柒、臨時動議

捌、散會

會議照片記錄與簽到表

「西拉雅文化觀光培力輔導與推廣案」
工作說明會 簽到表

時間：102 年 03 月 03 日 (日) 09:00
地點：雲南武庫(中區)
出席人員：

編號	姓名	編號	姓名
01	王春樹	21	潘金鳳
02	楊瑞紅	22	廖金珠
03	林瑞紅	23	吳金枝
04	李金枝	24	吳金枝
05	李金枝	25	吳金枝
06	李金枝	26	吳金枝
07	李金枝	27	吳金枝
08	李金枝	28	吳金枝
09	李金枝	29	吳金枝
10	李金枝	30	吳金枝
11	李金枝	31	吳金枝
12	李金枝	32	吳金枝
13	李金枝	33	吳金枝
14	李金枝	34	吳金枝
15	李金枝	35	吳金枝
16	李金枝	36	吳金枝
17	李金枝	37	吳金枝
18	李金枝	38	吳金枝
19	李金枝	39	吳金枝
20	李金枝	40	吳金枝

編號	姓名	編號	姓名
41	潘金鳳	42	潘金鳳
43	潘金鳳	44	潘金鳳
45	潘金鳳	46	潘金鳳
47	潘金鳳	48	潘金鳳
49	潘金鳳	50	潘金鳳
51	潘金鳳	52	潘金鳳
53	潘金鳳	54	潘金鳳
55	潘金鳳	56	潘金鳳
57	潘金鳳	58	潘金鳳
59	潘金鳳	60	潘金鳳
61	潘金鳳	62	潘金鳳
63	潘金鳳	64	潘金鳳
65	潘金鳳	66	潘金鳳
67	潘金鳳	68	潘金鳳
69	潘金鳳	70	潘金鳳
71	潘金鳳	72	潘金鳳
73	潘金鳳	74	潘金鳳
75	潘金鳳	76	潘金鳳
77	潘金鳳	78	潘金鳳
79	潘金鳳	80	潘金鳳
81	潘金鳳	82	潘金鳳
83	潘金鳳	84	潘金鳳
85	潘金鳳	86	潘金鳳
87	潘金鳳	88	潘金鳳
89	潘金鳳	90	潘金鳳
91	潘金鳳	92	潘金鳳
93	潘金鳳	94	潘金鳳
95	潘金鳳	96	潘金鳳
97	潘金鳳	98	潘金鳳
99	潘金鳳	100	潘金鳳



二、 102 年 05 月 05 日 第二次部落會議

會議議程

吉貝要部落說明會議議程

壹、會議名稱：西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案部落說明暨部落教室落成

揭牌儀式

貳、會議日期：102 年 05 月 05 日(星期日)上午 09 時 30 分

參、主持人：段洪坤老師

肆、會議記錄：張麗美

伍、報告事項：

一、主席報告

二、部落教室揭牌儀式。

二、西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案工作坊執行情況。

陸、討論事項：

提案一：向部落居民傳達專業培力工作坊課程討論。

說明：部落居民參加工作坊的人數不穩定，有些課程的上課人數比較多；有些

課程的上課人數很少光運作能力，有必要與部落居民溝通調整工作坊的

課程。

提案二：05/19 上午九點召開第二次西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案的專業

培力工作坊說明會。

說明：為了讓更多部落居民都能來共同參與工作坊課程，並請各位提出部落願景

的藍圖；部落主題遊程；部落環境改善的討論以及部落居民接待訪客的分

工。

柒、臨時動議

捌、散會

會議記錄

吉貝耍部落說明會議記錄

壹、會議名稱：西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案部落說明暨部落教室落成

揭碑儀式

貳、會議日期：102 年 05 月 05 日(星期日)上午 09 時 30 分

參、主持人：段洪坤老師

肆、會議記錄：張麗美

伍、報告事項：

一、主席報告

二、部落教室揭碑儀式。

二、西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案工作坊執行情況。

陸、討論事項：

提案一：向部落居民傳達專業培力工作坊工作坊課程討論。

說明：部落居民參加工作坊的人數不穩定，有些課程的上課人數比較多；有些

課程的上課人數很少光運作能力，有必要與部落居民溝通調整工作坊的課程。

決議：有上課的部落居民認為工作坊課程內容很好，不過上課的學員太

少，很難引起上課討論的共鳴；上課學員認為工作坊的宣傳還不夠，有很多部落居民仍然不知道有這樣的課程，希望我們持續宣傳工作坊課程

和上課時間。

提案二:05/19 上午九點召開第二次西拉雅文化部落觀光培力輔導推廣案的專業
培力工作坊說明會。

說明:為了讓更多部落居民都能來共同參與工作坊課程,並請各位提出部落願景
的藍圖;部落主題遊程;部落環境改善的討論以及部落居民接待訪客的分
工。

決議:原訂 05 月 19 日工作坊課程-文創商品設計與分享,辜昭傑老師先暫停,
當天召開第二次的專業培力工作坊說明會。

柒、臨時動議

捌、散會

會議照片記錄



與部落討論工作坊執行現況檢討



族人仔細聆聽說明,並提出想法



計畫協同主持人金惠雯秘書長說明



部落學堂揭牌儀式

附件七 口埤及九層嶺一帶部落工作坊歷程記錄

一、 口埤教會週報

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

- 1、今日為台南神學院奉獻主日歡迎黃帶蓮老師至本會講道請安及奉獻，本會李牧師將前往西街教會講道，請兄弟姊妹為其關心代禱。
- 2、受難週系列活動如下：3/27(三)晚上8:00 奉澤禮拜、3/28(四)晚上8:00 聖餐禮拜、3/29(五)晚上8:00 默想、祈禱式、3/31(日)早上6:00 在月光舞台舉行晨光禮拜，欲參加者請向幹事報名，10:00 將有讚美禮拜。
- 3、哀景輝弟兄次子哀景麟與賴莉雯小姐將於3/29(五)下午4:00 在自宅舉行結婚禮拜，願主保守賜福。
- 4、本會定於今年每月第四主日為60週年慶典奉獻日，請兄弟姊妹為該項事工奉獻。
- 5、4/7(日)將有新樓醫院、鳳山舊教會、博新教會至本會參與禮拜，請兄弟姊妹熱情招待。
- 6、婦女團契於今晚晚上7:30 召開幹部會議，請幹部出席。
- 7、社青團契將於3/28(二)晚上8:00 探訪黃志君、廖春菊，請幹部及契友踴躍參加。
- 8、社青團契將於4/5(五)~4/6(六)在六龜山水及翠雲修遊，以搭帳棚方式舉行，歡迎契友兄弟踴躍參加，報名至3/24(日)截止。
- 9、今日下午1:30~4:30 有西拉雅國家風景區舉辦竹藝創新，有報名者留步參與，3/31(日)舉辦遊程導覽，報名截止至今日，請兄弟姊妹踴躍報名。
- 10、總會教育委員會將於5/26(日)下午2:00~5:30 在和順教會舉辦「2013年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

- 1、今日為復活節，請兄弟姊妹為耶穌被釘十字架復活代禱，禮拜後教會將有預備復活蛋，請兄弟姊妹領取。
- 2、下主日4/7(日)將有新樓醫院病友喜樂合唱團暨小詩班蒞臨本會見證禮拜，同時有鳳山舊教會、博新教會至本會參與禮拜，請兄弟姊妹熱情招待。
- 3、今年是特別的年，口埤教會設教已經60周年，為了記錄教會60年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事掃描後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
- 4、本會於今日第五主日為60週年慶典奉獻日，請兄弟姊妹為該項事工奉獻。
- 5、4月份招待人員：李水柱長老、黃俊明執事、李守宏執事。
- 6、今日下午1:30~4:30 有西拉雅國家風景區舉辦自然素材創作，有報名者留步參與，4/7(日)舉辦部落生態導覽，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 7、總會教育委員會將於5/26(日)下午2:00~5:30 在和順教會舉辦「2013年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

03/24 教會公報(提醒當日竹藝創新應用工作坊；預告 03/31 自然素材創作工作坊)

03/31 教會公報(提醒當日自然素材創作工作坊；預告 04/07 部落生態導覽工作坊)

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

- 1、今日歡迎新樓醫院病友喜樂合唱團暨小詩班蒞臨本會見證禮拜，同時有鳳山舊教會、博新教會至本會參與禮拜，請兄弟姊妹熱情招待。
- 2、今日禮拜後召開長執會議，請長執踴躍出席參加。
- 3、今年是特別的年，口埤教會設教已經60周年，為了記錄教會60年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事掃描後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
- 4、4/12(五)晚上8:00 將在哀景輝弟兄府上舉行家庭禮拜，司會者：蔡素英執事，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 5、4/13(六)有報名松年及關懷中心舉辦的屏東一日遊的兄弟姊妹上午7:00 在教會集合，7:10 在新化國中門口集合。
- 6、4/19(五)晚上7:30 輔導組邀請兄弟姊妹欣賞電影「少年PI的漂流」。
- 7、4/20(六)有參加婦女團契第三小區靈修旅遊者，請當天上午7:15 在新化國小集合。
- 8、4/21(日)為播種地球主日將於上午9:30 在水溫蘭家花園舉行。
- 9、4/28(日)為台南家協中心奉獻主日交換講台，將派江秋香長老蒞臨本會講道及奉獻。
- 10、今日下午1:30~4:30 有西拉雅國家風景區舉辦部落生態導覽，有報名者留步參與，4/14(日)舉辦竹藝技能實作，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 11、總會教育委員會將於5/26(日)下午2:00~5:30 在和順教會舉辦「2013年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

- 1、下主日4/21(日)為播種地球主日將於上午9:30 在水溫蘭家花園舉行，請兄弟姊妹自行前往並自備碗筷。
- 2、今年是特別的年，口埤教會設教已經60周年，為了記錄教會60年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事掃描後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
- 3、4/19(五)晚上7:30 輔導組邀請兄弟姊妹欣賞電影「少年PI的漂流」。
- 4、哀 景 素 英 姊 姊 已 蒞 主 恩 召 於 4/13(六)晚上8:00 已舉行入殮禮拜，4/16(二)上午9:00 將在自宅舉行告別式，請兄弟姊妹為該項關心代禱。
- 5、4/20(六)有參加婦女團契第三小區靈修旅遊者，請當天上午7:15 在新化國小集合。
- 6、4/21(日)下午2:00 將有楊春和弟兄長女楊巧玲小姐與王瑞祥先生在教會舉行結婚感恩禮拜，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 7、4/28(日)為台南家協中心奉獻主日交換講台，將派江秋香長老蒞臨本會講道及奉獻，會後有「老人照顧關懷講座」，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 8、今日禮拜後婦女團契召開例會暨餐會，請幹部及契友踴躍參加。
- 9、今日禮拜後11:30 西拉雅山地合作部落聯盟聯席會，請踴躍出席會議。
- 10、今日下午1:30~4:30 有西拉雅國家風景區舉辦竹藝技能實作，有報名者留步參與，4/27(六)舉辦 朔溪環境體驗、4/28(日)舉辦居家環境改造，請兄弟姊妹踴躍參加。
- 11、總會教育委員會將於5/26(日)下午2:00~5:30 在和順教會舉辦「2013年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

04/07 教會公報(提醒當日部落生態導覽工作坊；預告 04/14 竹藝技能實作工作坊)

04/14 教會公報(提醒當日竹藝技能實作工作坊；預告 04/27 朔溪環境體驗工作坊；04/28 居家環境改造)

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

1. 下主日為台南家協中心奉獻主日交換講台，將派江秋香長老蒞臨本會講道及奉獻，會後有「老人照顧關懷講座」，請兄弟姊妹踴躍參加。
2. 今年是特別的年，口埤教會設教已經 60 周年，為了記錄教會 60 年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事擇後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
3. 本會定於今年每月第四主日為 60 週年慶典奉獻日，請兄弟姊妹踴躍奉獻。
4. 今日下午 2:00 有標春利兄弟的長女標巧鈴小姐與王耀祥先生在教會舉行結婚感恩禮拜，請兄弟姊妹踴躍參加。
5. 4/26(五)晚上 8:00 將在標春利兄弟府上舉行家庭禮拜，司會者：李奕崎執事，請兄弟姊妹踴躍參加。
6. 下主日 4/28(日)下午 3:00 整理教會環境，邀請兄弟姊妹一同做公工。
7. 4/27(六)下午 1:30-4:30 有西拉雅國家風景區舉辦溯溪環境體驗，有報名者請踴躍參加，4/28(日)舉辦居家環境改造，請兄弟姊妹踴躍參加。
8. 台南中會舉辦「未婚青年聯誼」將於 5/5(日)下午 3:30-9:00 在劍橋大飯店舉行，報名至 4/30 截止，有意願者請向幹事報名。
9. 總會教育委員會將於 5/24(五)-5/25(六)在高雄中華電信學院舉辦「第四屆台灣基督教教育博覽會」，報名費每人 800 元，報名至 5/10 截止，請主日學老師踴躍參加。
10. 總會教育委員會將於 5/26(日)下午 2:00-5:30 在和順教會舉辦「2013 年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

1. 今日為台南家協中心奉獻主日交換講台，歡迎江秋香長老蒞臨本會講道，請為該中心代禱奉獻，禮拜後「老人照顧關懷講座」，會後有預備午餐，請兄弟姊妹踴躍參加。
2. 下主日 5/5(日)禮拜後將召開長執會議，請長執與通問首長出席會議。
3. 今年是特別的年，口埤教會設教已經 60 周年，為了記錄教會 60 年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事擇後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
4. 本會定於今年每月第四主日為 60 週年慶典奉獻日，請兄弟姊妹踴躍奉獻。
5. 今日下午 3:00 整理教會環境，邀請兄弟姊妹一同做公工。
6. 輔導組邀請學青參加「JLJ 我愛台灣宣教營」，報名至 4/29(一)截止，請學青踴躍參加，有意願者請向吳輝執事或幹事報名，本會將申請 4 位國際愛台志工，歡迎會友招待提供住宿。
7. 5/11(六)平安週末戶外教學高途旅一日遊，歡迎同工協助參與。
8. 今日下午 1:30-4:30 西拉雅山成合作社舉辦居家環境改造，請兄弟姊妹踴躍參加。
9. 台南中會舉辦「未婚青年聯誼」將於 5/5(日)下午 3:30-9:00 在劍橋大飯店舉行，報名至 4/30 截止，有意願者請向幹事報名。
10. 總會教育委員會將於 5/24(五)-5/25(六)在高雄中華電信學院舉辦「第四屆台灣基督教教育博覽會」，報名費每人 800 元，報名至 5/10 截止，請主日學老師踴躍參加。
11. 總會教育委員會將於 5/26(日)下午 2:00-5:30 在和順教會舉辦「2013 年暑期教材研習會」，有意願者請向幹事報名。

04/21 教會公報 (預告 04/27 溯溪環境體驗工作坊；04/28 居家環境改造工作坊)

04/28 教會公報 (提醒當日居家環境改造工作坊)

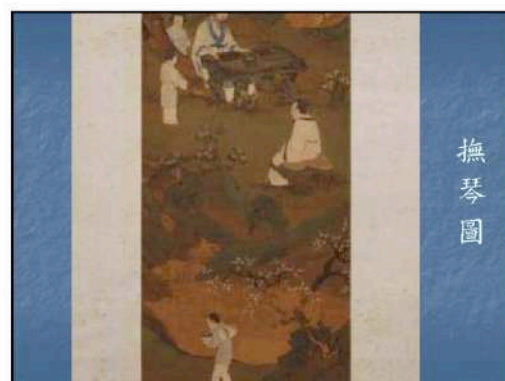
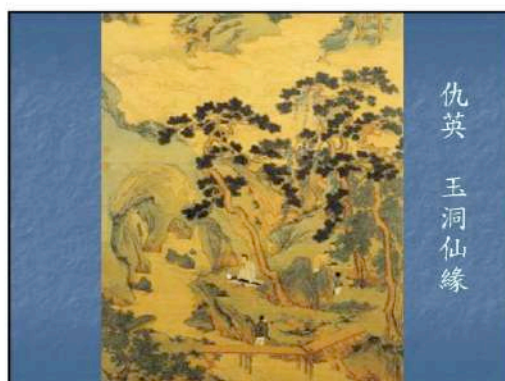
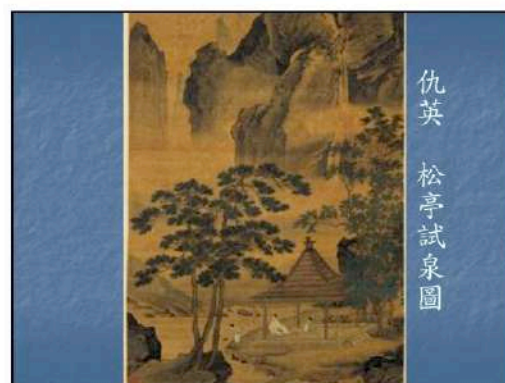
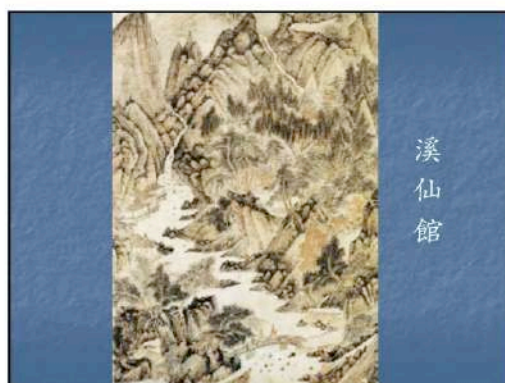
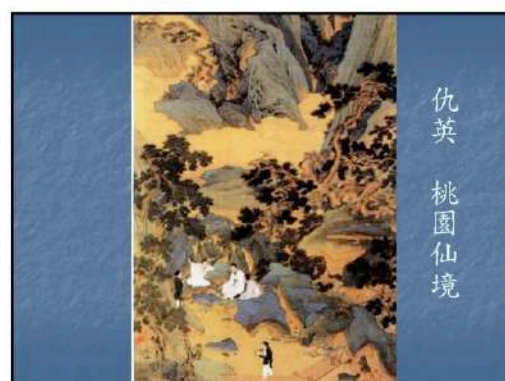
會務／教界消息

■ 咱的生活大誌：

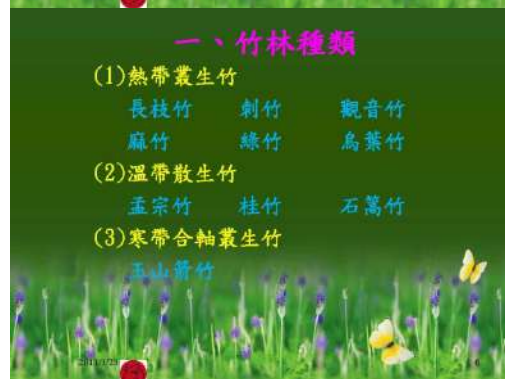
1. 今日為慶祝母親節教會奉備一份小禮物贈送給各位母親，願上帝保守寵愛所有的媽媽身體健康。
2. 今年是特別的年，口埤教會設教已經 60 周年，為了記錄教會 60 年來的宣教與生活點滴，我們要向大家來收集歷史照片，越有歷史越好，有意者請繳交給幹事，幹事擇後會隨即送還給大家，謝謝大家的配合與支持。
3. 恭喜萬益壽老師人團金曲獎得獎喜慶音樂。
4. 本會李牧師長子李聖與林淑萍小姐將於 5/25(六)下午 3:00 在本會舉行結婚感恩禮拜，會後備有歐式自助餐會，歡迎兄弟姊妹踴躍參加。
5. 本月招待人員：佟文聰長老、李奕崎執事、蔡景倫執事。
6. 5/19(日)下午 1:30-4:30 西拉雅山成合作社舉辦文創商品設計分享，請兄弟姊妹踴躍參加。
7. 5/26(日)為玉山神學院奉獻主日，該院將派張貴強同學蒞臨本會講道及奉獻，請兄弟姊妹為此關心代禱。
8. 5/26(日)將有北港教會會友約 120 人蒞臨本會參與禮拜。
9. 台南中會將於 5/19(日)下午 2:30-5:00 在長榮中學大禮堂舉辦「2013 年全球禱告日記台南中會聖神降臨節聖餐祈禱會」，有意願參加者請向幹事報名。
10. 台南中會教育組將於 5/26(日)下午 1:55-5:05 在和順教會舉辦「第二季師資訓練會」，報名費每人 100 元，報名至 5/19 截止，歡迎主日學老師踴躍參加。

05/12 教會公報 (預告 05/19 文創商品設計分享工作坊)

二、「溯溪技巧指導」部分講義（張嚴仁老師提供）



三、「竹藝創新應用」部分講義 (林群涵老師提供)



四、「自然素材創作」部分講義（鄭一帆老師提供）

~~~~~

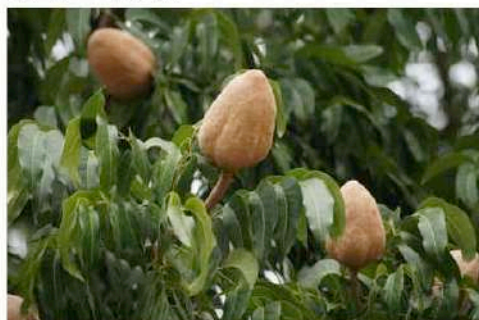
##### 臥香盤——大葉桃花心木

楝科

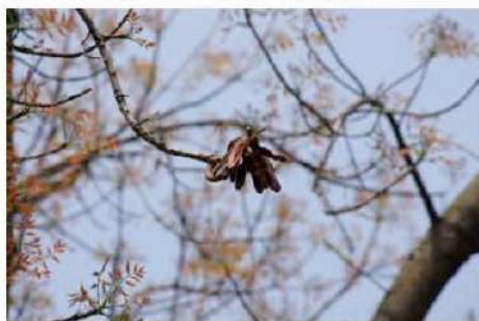
別名：桃花心木

英名：Honduras Mahogany

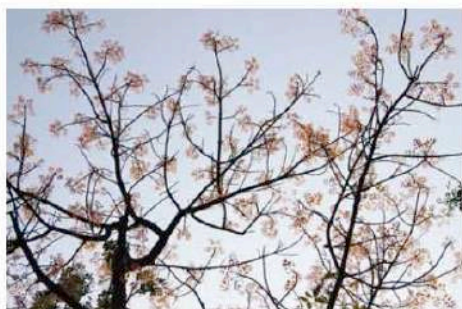
原產地：中美洲



樹形高大優美，是優良的行道樹種



春天黃葉盡落，蒴果立刻開裂，種子在樹上等待飛翔。它的樹皮有縱向裂紋，開黃綠色的小花。



金黃色的嫩葉在翅果飛翔後，便立刻抽出



## 五、「部落生態導覽」部分講義(萬俊明老師提供)

## 大目降自然生態簡介

- 認識在地常見的 特別的 植物 動物

## 植物為何會變色

- 秋天樹根無法繼續給水 植物為保持水份讓生命延續 阻斷葉跟其他部份 使養分水分不能到達葉子 葉停止製造葉綠素 舊葉綠素分解 青綠色消失 被掩蓋的黃 橙色素就顯現 夜晚越冷 葉子生產糖 一連串化學反應 葉子而紅而紫 最後葉落

## 先鋒植物-裸露地先驅

- 血桐-流血樹 大有樹 雞木 烏桕 樟所 綠化
- 構樹[鹼子菜] 牛羊草魚吃 造紙料-樹皮纖維質適合造紙 果實為鳥餌 蜜 松露食果 甘甜滋腎強筋骨 潤肝 明目 人卻隔它-雞木仔 雞雄異株
- 山黃麻-應駐足 鳥棲息處 食種子傳播 造紙 木炭
- 咸豐草-套源 清草茶 瘦果頂之薄片有鉤刺附著人畜傳播
- 五節芒-祖先利用 豆雞 火引
- 車前草

## 會變色的植物

- 大葉桃花心木
- 烏桕[瓊仔]
- 欖仁樹
- 竹
- 茄苳[秋楓]
- 無患子[黃日子]
- 鹽膚木
- 錫蘭橄欖

## 葉揉香

- 過山香-茴香
- 黃連木-癩心仔 老樹心材易腐朽 嫩葉清香紅腫 行道樹 樹汁過敏
- 樟-
- 艾草-hian
- 黃荊
- 九層塔
- 臭杏
- 香茅
- 七層塔
- 雞屎藤

## 有毒植物

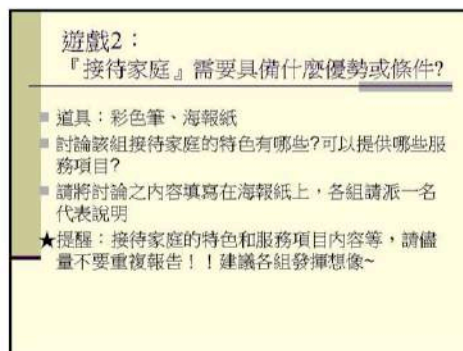
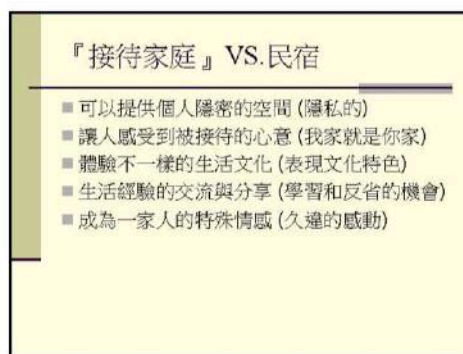
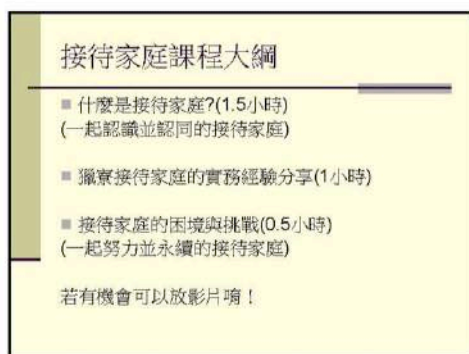
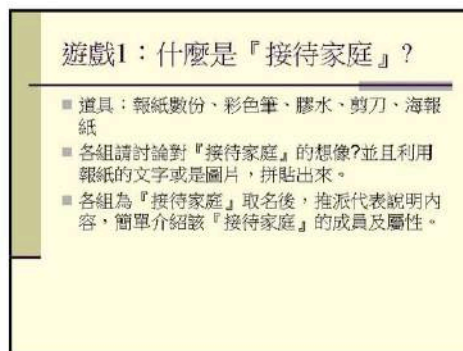
- 台東漆 金露花 變葉木 杜鵑花
- 沙漠玫瑰 火球花 文珠蘭 孤挺花 夾竹桃
- 日日春 烏桕 麒麟花 孔雀豆
- 姑婆芋 曼陀羅 蔓綠絨 珊瑚油桐
- 馬利筋 葉香木 萬年青 馬纓丹
- 咬人狗 野牽牛 牽牛花 聖誕紅 刺桐
- 木薯-塊根製味精 酒精 葉餵魚
- 雞母珠

# 六、 「居家環境改造」部分講義 ( 孫崇傑老師提供 )





## 七、「接待家庭經驗分享」部分講義（曹義春老師提供）



「文創商品設計分享與實作」部分講義（辜昭傑老師提供）



13年5月19日 星期日



13年5月19日 星期日



13年5月19日 星期日



13年5月19日 星期日



13年5月19日 星期日



13年5月19日 星期日

1. 傳統美食 菜肉包、度小月肉燥麵
2. 傳統食器 鍋、碗、瓢、盆、菜瓜布、餐具
3. 創新美食 芒果爽、巨無霸水果冰等
4. 新飲食法 減肥良方、美白偏方
5. 料理新體驗 香茅餐、印度飲食、新醬料

## 八、「DIY 食做活動」部分講義 ( 鄧焯萱老師提供 )

實習單元：牛軋餅

授課教師：鄧焯萱

| 材料名稱 | %                                     | 公克    | 成品相片         |
|------|---------------------------------------|-------|--------------|
| 麥芽   |                                       | 500   |              |
| 海藻糖  |                                       | 75    |              |
| 水    |                                       | 200   |              |
| 鹽    |                                       | 5     |              |
|      |                                       |       |              |
| 蛋白霜粉 |                                       | 50    |              |
| 水    |                                       | 50    |              |
|      |                                       |       |              |
| 無鹽奶油 |                                       | 75    |              |
| 奶粉   |                                       | 200   |              |
|      |                                       |       |              |
| 蘇打餅乾 |                                       | 200 片 |              |
|      |                                       |       | 八、 烤箱溫度：     |
|      |                                       |       | 九、 烘焙時間：     |
|      |                                       |       | 十、 數量： 100 組 |
|      |                                       |       | 十一、 樣式：      |
|      |                                       |       |              |
| 製作程序 | 1. 麥芽、糖、水、鹽以中小火煮至 136℃                |       |              |
|      | 2. 蛋白霜粉加水以打蛋器打至發。                     |       |              |
|      | 3. 將煮好的糖漿慢慢加入打發的蛋白中。                  |       |              |
|      | 4. 分次加入奶油打勻                           |       |              |
|      | 5. 加入奶粉打勻                             |       |              |
|      | 6. 舖好蘇打餅，青蔥面朝下，放上 6~7g 牛軋糖，輕蓋上另一片蘇打餅  |       |              |
|      |                                       |       |              |
|      | Ps: 若要增加風味，例抹茶、巧克力，則添加約 12~13g 左右香料粉。 |       |              |
|      |                                       |       |              |

## 附件八 吉貝耍部落工作坊歷程記錄

## 一、「餐飲服務」部分講義 ( 呂哲維老師提供 )

## 西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案

## 餐飲服務課程授課講義—西拉雅風味簡餐設計與實作

授課教師：稻江科技暨管理學院餐旅管理系呂哲維老師

授課時間：2013 年 3 月 10 日（日）09：00~16：00

課程內容：部落特色簡餐之餐點設計與實作

## 一、簡餐的餐點設計

1. 簡餐的內容包含 1 份主食、1 份主菜、2~3 份配菜、1 份湯品、1 份甜點(或 1 份飲品)。
2. 主食的設計以穀類為主
3. 主菜的設計以肉類、海鮮類為主
4. 配菜的設計以蔬菜、豆、蛋類為主
5. 湯品的設計可簡單為清湯、濃湯
6. 甜點的設計以小巧、容易製作為主

## 二、簡餐的餐點實作

## (一) 西拉雅野菜火鍋

以甘蔗雞湯為當湯底，搭配各式野菜與木棉山柚海鮮丸子

## (二) 荷葉糯米飛番買

以荷葉包裹糯米飯與雞腿肉，製成創意的買

## (三) 酥炸鮑菇夾心排

以杏鮑菇包裹樹子肉餡，採酥炸的方式製作

## (四) 香蕉咖哩燉梅花

以青香蕉搭配梅花肉，製作咖哩口味的燉肉

各式簡餐之餐點內容彙整表

|        | 簡餐一<br>西拉雅野菜火鍋 | 簡餐二<br>荷葉糯米飛番買 | 簡餐三<br>酥炸鮑菇夾心排 | 簡餐四<br>香蕉咖哩燉梅花 |
|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. 主食  | 芋頭飯            | 糯米飯            | 地瓜飯            | 白飯             |
| 2. 主菜  | 野菜盤            | 飛番買            | 酥炸鮑菇夾心排        | 香蕉咖哩燉梅花        |
| 3. 配菜一 | 木棉山柚海鮮丸        | 高麗百花豆腐球        | 飛番小炒           | 野菜芋頭天婦羅        |
| 4. 配菜二 | 雞蛋             | 涼拌龍葵佐和風醬       | 涼拌小蔘佐鮮果沙拉醬     | 塔香昭和草煎蛋        |
| 5. 配菜三 | 醬汁             | 塔香昭和草煎蛋        | 木棉鮮蔬春捲         | ---            |
| 6. 湯品  | 甘蔗雞高湯          | 蒜酥野荳吻魚羹        | 雞屎藤鳳梨排骨湯       | 豆薯雞湯           |
| 7. 甜點  | 地瓜泥西米露         | 地瓜泥西米露         | 芋泥鍋餅           | 芋泥鍋餅           |

## 簡餐器皿介紹(一)、(二)、(三)、(四)

簡餐一：西拉雅野菜火鍋



簡餐三：酥炸鮑菇夾心排



簡餐二：荷葉糯米飛香買



簡餐四：香蕉咖哩嫩梅花





## 二、「餐飲服務之實作課程」部分講義（呂哲維老師提供）

### 西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案 餐飲服務課程授課講義—西拉雅風味簡餐設計與實作

授課教師：稻江科技暨管理學院餐旅管理系呂哲維老師

授課時間：2013 年 3 月 24 日（日）09：00~16：00

課程內容：部落特色簡餐之菜單設計規劃與輔導、餐飲成本計算與控制

#### 一、菜單設計規劃與輔導

##### 1. 菜單設計的原則

- (1) 分析顧客心理
- (2) 瞭解顧客特徵與喜好
- (3) 明確菜餚品質與價格
- (4) 菜餚數量適中
- (5) 菜色配合季節調整
- (6) 菜餚色彩搭配
- (7) 菜餚有變化性
- (8) 考慮製備與服務可能性

##### 2. 銷售菜單的設計

- (1) 版面安排
- (2) 圖文並茂
- (3) 故事性

##### 3. 制定標準食譜

- (1) 標準的菜單食譜是一份書面資料，用來指導烹調者如何結合各種的食材，以製作成所預期的食物產品。
- (2) 所有在準備菜餚中被使用的材料一定要列於食譜中。
- (3) 每種材料除了要詳細說明之外，材料準備的方式也要簡要列出。
- (4) 每種材料的重量或計算單位一定要記載在食譜中。
- (5) 計算單位可以用件、罐、薄片、串、或按標準烹飪計算的方式來表示。
- (6) 菜餚的作法應該盡可能清楚地陳述。

#### 二、餐飲成本計算與控制

1. 餐飲業的成本結構，可分為直接成本和間接成本兩大類。
  - (1) 直接成本，包括食物成本和飲料成本，是最主要的支出。
  - (2) 間接成本，包括人事成本、管理成本，是指操作過程中所引發的其他費用，人事成本包括了員工的薪資、獎金…等；管理成本包括租金、水電費、設備裝潢的折舊…等。
2. 利潤則是收入扣除所有必須支付的營運成本。
3. 簡易的餐點定價方式，以食物成本來計算
  - (1) 一般五星級飯店食物成本為總成本 28~36%，北部 28~32%、南部 32~36%
  - (2) 一般餐廳的食物成本則約占 35~40%
  - (3) 假設食物成本為 150 元，定價約 375 元

| 餐 飲 製 作 標 準 書      |             |             | 菜 單<br>編 號 |     |
|--------------------|-------------|-------------|------------|-----|
| 菜 名                | 項 目         | 材 料         | 單 位        | 數 量 |
| 烹 調 作 法 與 時 間      | 材<br>料      |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    | 調<br>味<br>料 |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
| 使用餐具：              |             |             |            |     |
| 菜 餚 成 品 照 片        |             | 烹 調 注 意 事 項 |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
|                    |             |             |            |     |
| 本 菜 特 色 介 紹：       |             |             |            |     |
| 上 菜 及 其 他 注 意 事 項： |             |             |            |     |

## 三、「餐飲服務之實作課程」之學員成果

## 主菜 - 麻油龍眼乾悶雞腿肉

| 餐飲製作標準書                                                                   |             |                                                                                      | 菜單編號 | 1-1 |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 主菜:麻油龍眼乾悶雞腿肉                                                              | 材<br>料      | 龍眼乾                                                                                  | 片    | 6   |
|                                                                           |             | 雞腿肉                                                                                  | 隻    | 2   |
| 烹調作法與時間                                                                   |             | 紅椒                                                                                   | 個    | 1   |
| 將雞腿肉川燙，並炸半熟，放進薑片、醬油和龍眼乾悶煮約 45 分鐘，起鍋前再將紅椒和黃椒下鍋。                            |             | 黃椒                                                                                   | 個    | 1   |
|                                                                           |             | 薑                                                                                    | 片    | 3   |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                   | 調<br>味<br>料 | 醬油                                                                                   | 杯    | 半   |
|                                                                           |             | 沙拉油                                                                                  | 杯    | 1   |
| 水                                                                         |             | 杯                                                                                    | 1    |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 麻油龍眼乾悶雞腿肉中的龍眼乾是過去吉貝要的傳統食物。過去每到龍眼產季，都可看見吉貝要人將龍眼乾入菜。                        |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項:                                                                  |             |                                                                                      |      |     |
| 簡餐要做出價值感，多數學員沒有考量到盛裝的器皿及擺盤的方式，以及分量過多。這個餐要抉擇一項主菜，如果是麻油龍眼乾悶雞腿肉，奶油煎虱目魚要切成小塊。 |             |                                                                                      |      |     |

## 配菜一 - 奶油乾煎虱目魚

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                        |             |                                                                                      | 菜單編號 | 1-2 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                   | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 配菜一:奶油乾煎虱目魚                                                                                                                                          | 材<br>料      | 虱目魚                                                                                  | 片    | 1   |
|                                                                                                                                                      |             | 奶油                                                                                   | 塊    | 2   |
| 檸檬                                                                                                                                                   |             | 顆                                                                                    | 半    |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                              | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙    | 1   |
| 1. 先熱鍋後，將奶油塊放入鍋子，然後將虱目魚下鍋，當虱目魚兩面都焦黃後就可起鍋，然後切半顆檸檬擺放一旁，等要吃時調味。<br>2. 製作沾醬：水滾後將番茄下鍋，約五分鐘後，等番茄軟化，去皮搗碎果肉和龍欖及檸檬汁。                                          |             | 番茄                                                                                   | 顆    | 1/4 |
|                                                                                                                                                      |             | 龍欖                                                                                   | 株    | 2   |
|                                                                                                                                                      |             | 檸檬汁                                                                                  | 顆    | 1/4 |
|                                                                                                                                                      |             | 胡椒                                                                                   | 匙    | 1/4 |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                      |             |                                                                                      |      |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                                                                              |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                            |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| <p>過去有一種以訛傳訛的說法，由於鄭成功來自於大陸東南海岸，有一天他吃到這個魚，他詢問旁人，虱目魚（河洛話”甚麼魚”？），因而有此一說。</p> <p>不過對於當地西拉雅族人而言，當地人都知道虱目魚是源自西拉雅族語，Sa 是數字”一”的意思，也就是”一隻眼睛的魚”用來形容虱目魚的樣子。</p> |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項：                                                                                                                                             |             | 這套餐點有兩個主菜，麻油龍眼乾悶雞腿肉和奶油煎虱目魚，如果是前者為主菜，奶油煎虱目魚要切成小塊當成配菜。                                 |      |     |

## 配菜二 - 龍葵青木瓜盅

| 餐 飲 製 作 標 準 書                               |        |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 1-3 |
|---------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                         | 項 目    | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 配菜二:龍魁青木瓜盅                                  | 材<br>料 | 木瓜                                                                                   | 顆        | 1/2 |
|                                             |        | 龍槲                                                                                   | 把        | 1/2 |
| 烹調作法與時間                                     |        |                                                                                      |          |     |
| 1. 青木瓜蒸一個小時備用。<br>2. 薑絲炒龍槲。<br>3. 用青木瓜盅盛龍槲。 |        | 薑絲                                                                                   | 片        | 3   |
|                                             |        | 辣椒                                                                                   | 條        | 1   |
|                                             |        | 小魚干                                                                                  |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
| 調<br>味<br>料                                 | 沙拉油    | 匙                                                                                    | 1        |     |
|                                             | 鹽      | 匙                                                                                    | 1/2      |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
|                                             |        |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                     |        |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                   |        | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 龍槲、木瓜為部落常見的食材，龍槲味苦澀，因而加入小魚干調整味覺，本菜色為創新的作法。  |        |  |          |     |
| 本菜色建議事項:                                    |        |                                                                                      |          |     |
| 龍槲為部落傳統食材，如果可以的話，請將野菜的藥療功效列出。               |        |                                                                                      |          |     |

### 配菜三 - 涼拌青木瓜、龍葵和木棉花絲



| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                            |       |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 1-4 |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--|
| 菜 名                                                                                      | 項 目   | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |  |
| 配菜三:涼拌青木瓜、<br><br>龍葵和木棉花絲<br><br>烹調作法與時間<br>1. 青木瓜蒸一個小時備用。<br>2. 薑絲炒龍葵。<br>3. 用青木瓜盅裝盛龍葵。 | 材 料   | 青木瓜                                                                                  | 顆        | 1/4 |  |
|                                                                                          |       | 龍葵                                                                                   | 把        | 1/2 |  |
|                                                                                          |       | 木棉花                                                                                  | 朵        | 1   |  |
|                                                                                          |       | 薑                                                                                    | 片        | 3   |  |
|                                                                                          | 調 味 料 |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
|                                                                                          |       |                                                                                      |          |     |  |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                  |       |                                                                                      |          |     |  |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                |       | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |  |
| 吉貝耍部落為西拉雅語，語意為木棉花的部落。這道菜特別以木棉花入菜涼拌龍葵、青木瓜絲。木棉花具有退火的功效。                                    |       |  |          |     |  |
| 本菜色建議事項：<br>青木瓜、龍葵和木棉花為部落常見植物，特別以此入菜，可添增簡餐特色。                                            |       |                                                                                      |          |     |  |

#### 配菜四 - 牡蠣、龍葵、高麗菜大阪燒

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                    |     |                                                                                      | 菜單編號 | 1-5 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                               | 項目  | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 配菜四：牡蠣、龍葵、<br><br>高麗菜大阪燒                                                         | 調味料 | 牡蠣                                                                                   | 顆    | 8   |
| 烹調作法與時間                                                                          |     | 高麗菜                                                                                  | 朵    | 1/5 |
| 1. 篩麵粉後，加上鹽巴和水，然後將高麗菜切成一公分，並放入枸杞、龍葵和牡蠣，最後加入一顆雞蛋攪拌。<br>2. 熱鍋後，舀起一勺子的麵漿煎至兩面焦黃即可起鍋。 |     | 龍葵                                                                                   | 株    | 2   |
|                                                                                  |     | 麵粉                                                                                   | 克    | 200 |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     | 沙拉油                                                                                  | 匙    | 1   |
|                                                                                  |     | 鹽                                                                                    | 匙    | 1/3 |
|                                                                                  |     | 水                                                                                    | 克    | 150 |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
|                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                          |     |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                        |     | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 用在地的食材做成大阪燒的形式。                                                                  |     |  |      |     |
| 本菜色建議事項：<br>運用部落居民自己種植及野菜龍葵製作成大阪燒的形式。                                            |     |                                                                                      |      |     |

甜品 - 南瓜西米露

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 1-6 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                                                                          | 項 目         | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 甜 品: 南瓜西米露                                                                                   | 調<br>味<br>料 | 南 瓜                                                                                  | 顆        | 半   |
| 烹調作法與時間                                                                                      |             | 牛 奶                                                                                  | 杯        | 1   |
| 1. 將南瓜蒸一個小時待涼備用。<br>2. 煮一鍋水，待水滾後將西米露下鍋，等到西米露浮起來，將水瀝乾。<br>3. 然後將牛奶倒入西米露，並將蒸好的南瓜舀出一勺，再倒入牛奶西米露。 |             | 西 米 露                                                                                | 克        | 200 |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             | 使用餐具:瓷盤                                                                              | 糖        | 匙   |
| 水                                                                                            |             |                                                                                      | 克        | 150 |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                              |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                    |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 當地農家幾乎都會於自家的耕地上面種植南瓜，南瓜又可以存放很久，桌上菜都可看到由南瓜製成的料理。                                              |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項:                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |

主食 - 芋頭飯

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                               |     |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 1-7 |
|-------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                                         | 項 目 | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 主 食：芋頭飯                                                     |     | 芋頭                                                                                   | 顆        | 半   |
| 烹調作法與時間                                                     |     | 糙米                                                                                   | 杯        | 3   |
| 1. 將芋頭切丁<br>2. 糙米泡水，約 3.5 杯水，<br>芋頭切丁一起放入電鍋，<br>外鍋約 1 杯半的水。 |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
| 調味料                                                         | 水   | 杯                                                                                    | 3.5      |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
|                                                             |     |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                     |     |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                   |     | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 傳統西拉雅的煮法是將芋莖和芋頭一塊兒炒。                                        |     |  |          |     |
| 本菜色建議事項：                                                    |     |                                                                                      |          |     |
| 找到與這道菜的在地故事，引起來客共鳴。                                         |     |                                                                                      |          |     |

主菜 - 年糕豬排

| 餐飲製作標準書                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                      | 菜單編號 | 2-1 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|
| 菜名                                                                                                                                                                                                                        | 項目  | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |  |
| 主菜：年糕豬排                                                                                                                                                                                                                   | 調味料 | 豬里肌肉                                                                                 | 塊    | 2   |  |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                                                                   |     | 年糕                                                                                   | 塊    | 1   |  |
| 1. 準備一塊里肌肉片，把肉切成兩片，然後用肉槌輕輕敲打。<br>2. 把敲打好的肉灑上胡椒和鹽醃製一會兒備用。<br>3. 準備一份麵粉、麵包屑和一份蛋液。<br>4. 將肉片鋪平，鋪上一層年糕。<br>5. 在肉片四周塗上一層太白粉水，覆蓋上另一片里肌肉片，並用刀背輕敲豬肉邊緣，使豬肉黏在一起。<br>6. 放入麵粉盤均勻裹上一層麵粉。<br>7. 再一層蛋液，然後一層麵包屑。<br>8. 平底鍋少許油，放入豬排煎至兩面金黃。 |     | 雞蛋                                                                                   | 顆    | 1   |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     | 麵粉                                                                                   | 匙    | 少許  |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     | 麵包屑                                                                                  | 匙    | 少許  |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                      |      |     |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     | 鹽                                                                                    | 匙    | 適量  |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     | 胡椒粉                                                                                  | 匙    | 適量  |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                      |      |     |  |
|                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                      |      |     |  |
| 使用餐具：瓷盤                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                      |      |     |  |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                                                                 |     | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |  |
| 利用藍帶豬排的製法，將原本的起士更改為年糕。                                                                                                                                                                                                    |     |  |      |     |  |
| 本菜色建議事項：                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                      |      |     |  |

## 配菜一 - 豬肉野菜海鮮丸



| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                                                             |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 2-2 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                                                                        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 配菜一：豬肉野菜海鮮丸                                                                                                                                                                                               | 材<br>料      | 豬肉                                                                                   | 條        | 1   |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                                                   |             | 蝦仁                                                                                   | 隻        | 6   |
| 1. 將蝦仁、腎蕨、路橋、香菇剝碎，適量糖、胡椒粉、鹽、太白粉(先加水調勻)、料理酒、蛋清全部攪拌在一起。<br>2. 同一方向約攪拌 3~5 分鐘，越久越有彈性。<br>3. 然後用手握出丸子備用，鍋中倒入適量的油，將丸子倒入煮至七分熟。<br>4. 將鍋中的油倒出，放入丸子，倒入適量的水，糖，胡椒粉，蠔油，醬油，黃酒，燒至湯汁快收乾，最後用太白粉勾芡盛出，盤子底鋪上青江菜。<br>使用餐具：瓷盤 |             | 腎蕨                                                                                   | 顆        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                           |             | 路橋                                                                                   | 株        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                           |             | 香菇                                                                                   | 朵        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                           |             | 蛋清                                                                                   | 碗        | 少許  |
|                                                                                                                                                                                                           | 鹽           | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 胡椒粉         | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 糖           | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 料理酒         | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 醬油          | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 蠔油          | 匙                                                                                    | 適量       |     |
|                                                                                                                                                                                                           | 調<br>味<br>料 |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
|                                                                                                                                                                                                           |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>這道菜有部分的部落食材，路橋和腎蕨，不過可以繼續找到過去傳統如何製                                                                                                                                                             |             |                                                                                      |          |     |

## 配菜二 - 生菜包山藥泥、豆腐

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                    |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 2-3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                               | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 配菜二:生菜包山藥<br>泥、豆腐                                                                                | 材<br>料      | 山藥                                                                                   | 條        | 1   |
| 烹調作法與時間                                                                                          |             | 豆腐                                                                                   | 塊        | 1   |
|                                                                                                  |             | 生菜                                                                                   | 個        | 1   |
|                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 山藥去皮後用研磨鉢磨成泥後裝碗。<br>2. 豆腐川燙備用，然後生菜鋪盤，將豆腐在生菜盤，舀一至兩瓢山藥泥。<br>3. 將所有調味料調勻，淋至作法 1 的山藥泥上，放上切片的番茄即可。 | 調<br>味<br>料 | 日式醬油                                                                                 | 匙        | 適量  |
|                                                                                                  |             | 糖                                                                                    | 匙        | 適量  |
|                                                                                                  |             | 檸檬汁                                                                                  | 匙        | 適量  |
|                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                          |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                        |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 藉由日式料理的做法。                                                                                       |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項:<br>缺乏部落特色。                                                                              |             |                                                                                      |          |     |

湯品 - 半天排骨蠔湯

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                 |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 2-4 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                            | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 湯品:半天排骨蠣湯                                                                                     | 材<br>料      | 半天筍(檳榔心)                                                                             | 支        | 1   |
| 烹調作法與時間                                                                                       |             | 排骨                                                                                   | 塊        | 7   |
| 1. 半天筍洗淨切成適當大小。<br>2. 將蛤蠣泡鹽水吐沙，以及排骨洗淨川燙。<br>3 將排骨、薑片、水放鍋中熬煮半小時。<br>4. 放入半天筍煮十分鐘；然後是蛤蠣，約五分鐘即可。 |             | 蛤蠣                                                                                   | 顆        | 20  |
|                                                                                               |             | 薑                                                                                    | 支        | 2   |
|                                                                                               |             | 蒜頭                                                                                   | 顆        | 3   |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                               | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 適量       | 適量  |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                               |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                       |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                     |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 這道菜是一大早到家後面的山林去採新鮮的檳榔心，等到要煮食的時候才開始處理食材，完全保留食材的鮮度。                                             |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>這道湯品的所有食材都使用到了在地食材。                                                               |             |                                                                                      |          |     |

### 主食 - 芋頭鮭魚蒸飯

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                  |             |                                                                                      | 菜單編號 | 2-4 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                             | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 主 食：芋頭鮭魚蒸飯                                                                                                                                                     | 材<br>料      | 芋頭丁                                                                                  | 杯    | 少許  |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                        |             | 鮭魚丁                                                                                  | 杯    | 少許  |
| 1. 芋頭丁、鮭魚丁備用。<br>2. 將米洗淨，瀝乾水分，再加入 1 又 1/4 杯水(或高湯)、材料 1 和所有調味料，略拌勻後靜置 20 分鐘，再放入電鍋中蒸熟。<br>3. 電鍋跳起後，先不要打開鍋蓋，讓芋頭飯先燜約 15~20 分鐘左右，再用飯匙由下往上攪拌均勻即可。最後灑上海苔絲。<br>使用餐具：瓷盤 |             | 白米                                                                                   | 杯    | 1   |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙    | 適量  |
|                                                                                                                                                                |             | 油                                                                                    | 匙    | 適量  |
| 糖                                                                                                                                                              |             | 匙                                                                                    | 適量   |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                      |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 芋頭的種類很多，富含營養價值，含有大量澱粉和蛋白質，不緊可製作成甜湯也可入菜。芋頭豐富的營養價值，能增強人體的滿意功能，可做防治癌瘤的常見藥膳主食。                                                                                     |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項：                                                                                                                                                       |             |                                                                                      |      |     |
| 在處理芋頭之前，將雙手用鹽或者醋摩擦一下，然後在將雙手放在火上烤一下，這樣一來就不會有手癢的問題。                                                                                                              |             |                                                                                      |      |     |

甜點 - 甜薄荷、龍葵子及阿勃勒花凍



| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                  |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 2-6 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                                                                                                            | 項 目         | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 甜點:甜薄荷、龍葵子<br>及阿勃勒花凍                                                                                                           | 材<br>料      | 甜薄荷                                                                                  | 片        | 適量  |
|                                                                                                                                |             | 龍葵子                                                                                  | 片        | 適量  |
|                                                                                                                                |             | 阿勃勒花                                                                                 | 朵        | 適量  |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                        |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 依個人口酌量加入黑<br>糖、甜薄荷、龍葵子煮成<br>水（約 80 度），取半平匙<br>膠凍粉，攪拌均勻，使完<br>全溶解。<br>2. 放冷接近室溫即灑上阿<br>勃勒花瓣，等溫度達到室<br>溫，即成獨特的植物凍。<br>使用餐具:瓷盤 | 調<br>味<br>料 | 膠凍粉                                                                                  | 匙        | 半平匙 |
|                                                                                                                                |             | 黑糖                                                                                   | 匙        | 酌量  |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                      |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 甜點的作法很有創意，尤其裡頭放入龍葵子，這個吃到嘴巴會有爆漿的感受，在料理裡面，這個性質的菜，我們會稱為「分子料理」。                                                                    |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項:這組準備的不是簡餐的方式，應該是桌餐，分量有比較多。                                                                                             |             |                                                                                      |          |     |

## 主菜 - 乾煎鯖魚



| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                             |             |                                                                                      | 菜單編號 | 3-1 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                                                        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 主 菜：乾煎鯖魚                                                                                                  | 材<br>料      | 鯖魚                                                                                   | 片    | 2   |
|                                                                                                           |             | 檸檬                                                                                   | 顆    | 1/4 |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                   |             |                                                                                      |      |     |
| 1. 鯖魚請魚販對剖，不要切斷，洗淨用餐巾紙吸乾水分。<br>2. 均勻灑上海鹽，胡椒粉。<br>3. 中火煎到魚恰恰就可起鍋。                                          | 調<br>味<br>料 | 胡椒粉                                                                                  | 匙    | 1   |
|                                                                                                           |             | 海鹽                                                                                   | 匙    | 1   |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                           |             |                                                                                      |      |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                                                   |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 鯖魚還有其他煮法：用新鮮的番茄和鯖魚一起煮；番茄要煮過茄紅素才會釋放出來，以及加蒜苗煮湯也好吃。                                                          |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項：<br>挑選新鮮的魚時，可以壓一下魚肚，有彈性，不會軟爛的，就是新鮮的魚。煎魚時，把魚身水分吸乾比較不會噴；若將魚的水分吸乾，調味料抹完後灑上薄薄麵粉，讓魚的蛋白質不會直接觸鍋子，煎時較不會噴。 |             |                                                                                      |      |     |

## 配菜一 - 炸茄子天婦羅

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                               |             |                                                                                      | 菜單編號 | 3-2 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                                                          | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 配菜一:炸茄子天婦羅                                                                                                  | 材<br>料      | 茄子                                                                                   | 條    | 1   |
|                                                                                                             |             | 雞蛋                                                                                   | 顆    | 2   |
|                                                                                                             |             | 中筋麵粉                                                                                 | 匙    | 適量  |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                     |             |                                                                                      |      |     |
| 1. 首先把雞蛋跟麵粉混在一起攪拌同時也加一點鹽進去，倒在容器裡面預備。<br>2. 茄子切成斜的薄片。<br>3. 等鍋子的油熱了以後，把茄子用麵粉包裹起來，放到油鍋裡炸。<br>4. 等天婦羅炸的金黃色就完成。 | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙    | 適量  |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                             |             |                                                                                      |      |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                                     |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                   |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 在鄉下，幾乎每個有田地的農戶都會在自家的菜園裡種植茄子，即使餐桌上沒有肉類，炸茄子天婦羅也可以當成餐桌上的一道主菜。                                                  |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項：<br>在麵糊中加入熱油是炸出外酥內軟的致勝關鍵。此外，麵糊中再稍加一點點的醬油可讓炸品色澤與口感更佳。                                                |             |                                                                                      |      |     |

## 主食 - 地瓜飯

| 餐飲製作標準書                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 3-3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                                                                                             | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 主食：地瓜飯                                                                                                                                                                                                                         | 材<br>料      | 米                                                                                    | 杯        | 2   |
|                                                                                                                                                                                                                                |             | 地瓜                                                                                   | 條        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 煮飯前 30 分鐘先將米用水洗淨備用<br>2. 地瓜切成丁，用水沖洗。<br>3. 將米和地瓜放入電鍋內，加入一般煮飯的水量再多一點水，並加鹽攪拌，按下開始煮。                                                                                                                                           | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                                                                      |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 在鄉下，家家戶戶的菜園裡一定<br>有地瓜葉，地瓜葉的土地下就會<br>有地瓜，過去鄉下居民三餐不易<br>溫飽，有人會以地瓜為主食，當<br>稻米有較好收成的時候，會留一<br>些稻米煮米飯，不過煮米飯仍會<br>拌煮許多地瓜，但相較於一般白<br>米飯粒，地瓜飯的白米飯粒 會<br>來得黃，因為地瓜在烹煮過程中<br>，自然會有一些天然地瓜澱粉流<br>出，這除了會使煮熟的白米飯粒<br>變微黃外，也會使地瓜飯的白米<br>飯粒更甘甜。 |             |  |          |     |

湯品 - 木棉花肉絲冬粉

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                        |             |                                                                                      | 菜 單<br>編 號 | 3-4 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| 菜 名                                                                  | 項 目         | 材 料                                                                                  | 單 位        | 數 量 |
| 湯 品：木棉花肉絲冬粉                                                          | 材<br>料      | 木棉花                                                                                  | 朵          | 1   |
|                                                                      |             | 冬粉                                                                                   | 把          | 適量  |
|                                                                      |             | 肉絲                                                                                   | 片          | 1   |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
| 烹調作法與時間                                                              |             |                                                                                      |            |     |
| 1. 木棉花、肉片切成絲切備用。<br>2. 冬粉浸泡冷水約3分鐘，待水滾後先將冬粉下鍋，接著肉絲，最後是木棉花絲，約五分鐘後即可起鍋。 | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙          | 適量  |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
|                                                                      |             |                                                                                      |            |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                              |             |                                                                                      |            |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                            |             | 菜餚成品照片                                                                               |            |     |
| 吉貝要部落，吉貝要為西拉雅族語，語意「木棉的部落」。這道菜以木棉花切絲入菜，具有在地特色。                        |             |  |            |     |
| 本菜色建議事項：<br>請選擇同色系的器皿盛菜。                                             |             |                                                                                      |            |     |

## 配菜二 - 芹菜炒雞捲

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                             |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 3-5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 配 菜 二：芹 菜 炒 雞 捲                                                                           | 材<br>料      | 芹 菜                                                                                  | 把        | 1   |
|                                                                                           |             | 雞 捲                                                                                  | 條        | 1   |
|                                                                                           |             | 辣 椒                                                                                  | 片        | 2   |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 雞捲切片後入鍋煎香起鍋瀝油備用。<br>2. 起油鍋爆香蒜頭，加入煸香雞捲，然後加入辣椒片、雞粉、少許糖及鹽，灑入少量米酒，燴鍋。<br>3. 放入芹菜段和適量水拌炒即可。 | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 1        | 小茶匙 |
|                                                                                           |             | 雞粉                                                                                   | 1        | 小茶匙 |
|                                                                                           |             | 胡椒粉                                                                                  | 1        | 茶匙  |
|                                                                                           |             | 糖                                                                                    | 1        | 茶匙  |
|                                                                                           |             | 米酒                                                                                   | 1        | 茶匙  |
|                                                                                           |             | 水                                                                                    | 杯        | 適量  |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 這道菜的綠色蔬菜是自家栽種的，因而就以這個來入菜。                                                                 |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>盛菜的器皿以同色系為原則，另外這道菜就是一道家常菜，希望能夠有一些在地故事或者其特色，讓這道菜能有其必要性。                        |             |                                                                                      |          |     |

### 配菜三 - 洋蔥炒蛋



| 餐飲製作標準書                                                                                                                                                        |             |                                                                                      | 菜單編號 | 3-6 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                             | 項目          | 材料                                                                                   | 單位   | 數量  |
| 配菜三:洋蔥炒蛋                                                                                                                                                       | 材<br>料      | 洋蔥                                                                                   | 顆    | 1/2 |
|                                                                                                                                                                |             | 蛋                                                                                    | 顆    | 1   |
|                                                                                                                                                                |             | 蔥                                                                                    | 支    | 1/2 |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                        |             |                                                                                      |      |     |
| 1. 洋蔥逆紋切約四公分的條狀，蛋打散備用。<br>2. 起油鍋將洋蔥炒到軟，加水蓋上鍋蓋轉中小火煮約5~10分鐘。<br>3. 洋蔥過濾出洋蔥水備用，將洋蔥拌入蛋汁中。<br>4. 將洋蔥及蛋汁一起放入原來鍋中拌熟（蛋汁凝結）加點鹽即可起鍋。<br>5. 起鍋擺盤後澆入洋蔥汁，再撒上點蔥花。<br>使用餐具:瓷盤 | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙    | 適量  |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
|                                                                                                                                                                |             |                                                                                      |      |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                      |             | 菜餚成品照片                                                                               |      |     |
| 這是一道家常菜，做法有別於一般洋蔥用水悶煮過不起鍋直接加入蛋汁，口感上蛋跟洋蔥是分開的，無法融合一體。                                                                                                            |             |  |      |     |
| 本菜色建議事項:                                                                                                                                                       |             |                                                                                      |      |     |

甜點 - 黑糖芋頭綠豆湯

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                              |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 3-7 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                                                                                                                                                        | 項 目         | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 甜點:黑糖芋頭綠豆湯                                                                                                                                                                 | 材<br>料      | 芋頭                                                                                   | 顆        | 1   |
|                                                                                                                                                                            |             | 綠豆                                                                                   | 公克       | 500 |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                    |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 將綠豆洗淨瀝乾水分，<br>倒入鍋中拌炒，炒到手碰<br>會燙之後，加入一大匙水<br>繼續炒，炒到水甘冒水氣<br>，持續炒一分鐘。然後倒<br>入熱水悶煮。<br>3. 芋頭洗淨，去皮及籽，<br>切塊蒸熟，放入調理機打<br>成泥，再將芋頭放入綠豆<br>湯中煮到綠豆裂開，期間<br>水不夠可以繼續加水。<br>使用餐具:瓷盤 | 調<br>味<br>料 | 黑糖                                                                                   | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                            |             | 水                                                                                    | 杯        | 適量  |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                            |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                  |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 據說芋頭還是台灣平埔族先民<br>的主食,過去平埔族人是用「蒸<br>桶」,木頭材質來蒸煮食物,例<br>如芋頭、馬鈴薯等食物,底部墊<br>一個「簞」,似網狀,可以透氣。                                                                                     |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項: 芋頭營養極佳，又為平埔族傳統食物，可繼續研發。                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |

飲料 - 酸梅汁

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                              |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 3-8 |
|------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                         | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 飲料:酸梅汁                                                     | 材<br>料      | 酸梅                                                                                   | 顆        | 適量  |
|                                                            |             | 山楂                                                                                   | 片        | 適量  |
|                                                            |             | 薄荷                                                                                   | 片        | 3   |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                    |             |                                                                                      |          |     |
| 將酸梅、山楂洗淨，一起加水煮沸，30 分鐘後加入薄荷，再煮 5 分钟即可。                      | 調<br>味<br>料 | 冰糖                                                                                   | 匙        | 適量  |
|                                                            |             | 水                                                                                    | 杯        | 適量  |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
|                                                            |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                    |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                  |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 鄉下地方，有些住戶的庭院會種植梅子，過去小孩子沒有甚麼東西可吃，有時候會打梅子解解饞。                |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>梅幫助體內血義酸鹼值平衡。肝火旺的人宜多吃酸梅，不但能降低肝火，更能幫助脾胃消化，滋養肝臟。 |             |                                                                                      |          |     |

## 主菜 - 日式炸里肌肉

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                                                            |             |        | 菜單<br>編號 | 4-1 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------|-----|
| 菜 名                                                                                                                                                                                                      | 項 目         | 材 料    | 單 位      | 數 量 |
| 主 菜：日式炸里肌肉                                                                                                                                                                                               | 材<br>料      | 里肌肉    | 片        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 蛋      | 顆        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 麵包粉    | 匙        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                                                  |             |        |          |     |
| 1. 先將肉輕輕拍打，肉質才會柔軟鮮嫩，肉邊有筋要用刀切斷。<br>2. 依序把肉排反覆抹上麵粉、沾上蛋汁兩次，最後再沾麵包粉，這樣可以讓豬排本身更加扎實。<br>3. 下油鍋煎到兩邊金黃色即可起鍋。<br>4. 如果要做成和式炸豬排，最後灑上高麗菜絲、搭配蘿蔔泥以及前面調和成的日式調味料（醬油 3 大匙、味醃 2 大匙、清酒 1 大匙、檸檬汁 1、蔥末 1 小碗調合調味料）<br>使用餐具：瓷盤 | 調<br>味<br>料 | 醬油     | 匙        | 3   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 味醃     | 匙        | 2   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 清酒     | 匙        | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 檸檬汁    | 小碗       | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             | 蔥末     | 小碗       | 1   |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                                                          |             |        |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                                                |             | 菜餚成品照片 |          |     |

這道菜已經是家常菜了，平常在家都會製作，希望訪客也都能自在的吃到家常菜。



**本菜色建議事項：**

里肌肉片亦可用蒜、酒、胡椒、糖、醬油醃 10 分鐘左右，日式豬排其實不需要醃肉。

## 配菜一 - 洋蔥炒鹹豬肉

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                       |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 4-2 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                                  | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 配菜一:洋蔥炒鹹豬肉                                                                                                                          | 材<br>料      | 鹹豬肉                                                                                  | 公克       | 300 |
|                                                                                                                                     |             | 蒜頭                                                                                   | 粒        | 2   |
|                                                                                                                                     |             | 辣椒                                                                                   | 支        | 1/2 |
|                                                                                                                                     |             | 洋蔥                                                                                   | 支        | 1/2 |
|                                                                                                                                     |             | 蔥                                                                                    | 支        | 1   |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                             |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 鹹豬肉以食用水洗淨，再切成片狀備用。<br>2. 蒜頭、辣椒切片；洋蔥切絲；青蔥切段，備用。<br>3. 熱鍋，倒入 1 大匙沙拉油，加入作法 2 的材料中火爆香，再加入作法 1 的鹹豬肉片一起翻炒均勻。<br>4. 加入所有的調味料一起加入翻炒均勻即可。 | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                     |             | 米酒                                                                                   | 匙        | 1   |
|                                                                                                                                     |             | 沙茶醬                                                                                  | 匙        | 1   |
|                                                                                                                                     |             | 白胡椒粉                                                                                 | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                     |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                                                             |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                           |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 在鄉下，多數人會將肉類醃製放著，一方面不易壞；另一方面對於以勞動力為主的農家而言，這道菜很容易下飯。                                                                                  |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>肉不要炒太久，否則容易柴掉。                                                                                                          |             |                                                                                      |          |     |



## 主菜 - 炸南瓜片 ( 南瓜天婦羅 )

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                             |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 5-1 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 主 菜：炸南瓜片（南瓜<br>天婦羅）                                                                                                       | 材<br>料      | 南瓜                                                                                   | 公克       | 300 |
|                                                                                                                           |             | 低筋麵粉                                                                                 | 公克       | 60  |
|                                                                                                                           |             | 吉士粉                                                                                  | 公克       | 40  |
|                                                                                                                           |             | 蘇打粉                                                                                  | 匙        | 1/2 |
|                                                                                                                           |             | 蛋                                                                                    | 顆        | 1   |
|                                                                                                                           |             | 薑                                                                                    | 小塊       | 1   |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 南瓜去籽，切 1 公分薄片。<br>2. 薑一小塊洗淨，搓泥備用。<br>3. 低筋麵粉、吉士粉和蘇打粉過篩。<br>4. 將 3. 過篩的粉混合然後打入蛋，少許冷油並倒入 100cc 的冰水，再加入 2.，攪拌均勻後即為天婦羅的粉漿。 | 調<br>味<br>料 | 冷油                                                                                   | 碗        | 少許  |
|                                                                                                                           |             | 冰水                                                                                   | 公克       | 100 |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 南瓜於部落而言是天氣不好，很重要的菜，例如颱風時，南瓜很容易保存，不容易壞。                                                                                    |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：                                                                                                                  |             |                                                                                      |          |     |

## 配菜 - 龍葵炒蛋

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                   |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 5-2 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜 名                                                                             | 項 目         | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 配 菜 一：龍葵炒蛋                                                                      | 材<br>料      | 龍葵                                                                                   | 把        | 1   |
|                                                                                 |             | 蛋                                                                                    | 顆        | 1   |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                         |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 龍葵洗淨切段。<br>2. 蛋、少量鹽打散備用。<br>3. 青蔥切段備用。<br>4. 起油鍋後蛋炒半熟盛盤備用。<br>5. 後快炒龍葵和蛋。    | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                 |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具：瓷盤                                                                         |             |                                                                                      |          |     |
| 本 菜 色 介 紹 ( 故 事 )                                                               |             | 菜 餚 成 品 照 片                                                                          |          |     |
| 龍葵，台語又稱為烏甜仔菜，<br>這個野菜在鄉下的路旁或田野都<br>很容易發現它的蹤跡，龍葵具有<br>清熱、解毒、利尿、消腫，甚至<br>還有抗癌的功效。 |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項：<br>不過未熟的果實都含有多種生物鹼，具有毒性，不能直接生食，只要經過烹<br>煮就可以安心食用。                      |             |                                                                                      |          |     |

## 配菜二 - 花生炒小魚乾

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                     |             |        | 菜單<br>編號 | 5-3 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                                | 項目          | 材料     | 單位       | 數量  |
| 配菜二:花生炒小魚乾                                                                                                                                                        | 材<br>料      | 丁香魚乾   | 隻        | 適量  |
|                                                                                                                                                                   |             | 花生     | 顆        | 適量  |
|                                                                                                                                                                   |             | 辣椒     | 支        | 1   |
|                                                                                                                                                                   |             | 青蔥     | 支        | 1   |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                           |             |        |          |     |
| 1. 鍋裡到些油，隨即倒入花生，逐漸加熱，直到花生即將變色時停止加熱，然後迅速將花生撈出即好。<br>2. 小魚乾要用熱鍋冷油炒，炒到酥如油炸的一樣，連骨頭都酥。<br>3. 開鍋溫油倒入蒜末及紅椒絲，略為翻炒。<br>4. 先加入糖或蜂蜜及後加醬油、鹽調味炒開。<br>5. 放入青蔥段倒入小魚乾，起鍋前置入花生、拌勻。 | 調<br>味<br>料 | 鹽      | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                   |             | 糖      | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                   |             | 蜂蜜     | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
|                                                                                                                                                                   |             |        |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                                                                                           |             |        |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                         |             | 菜餚成品照片 |          |     |

## 配菜三 - 破布子炒龍鬚菜

| 餐 飲 製 作 標 準 書                                                                                                                                                             |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 5-4 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名                                                                                                                                                                        | 項目          | 材 料                                                                                  | 單 位      | 數 量 |
| 配菜三:破布子炒龍鬚菜                                                                                                                                                               | 材<br>料      | 龍鬚菜                                                                                  | 把        | 1   |
|                                                                                                                                                                           |             | 破布子                                                                                  | 小碗       | 1   |
|                                                                                                                                                                           |             | 蒜頭                                                                                   | 顆        | 3   |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間                                                                                                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 1. 龍鬚菜切去老梗，洗淨後切段。<br>2. 蒜頭先爆香，然後加入龍鬚菜、破布子一起下鍋炒。<br>3. 等菜熟了，加鹽、高鮮味精快速拌炒，從鍋邊淋米酒，讓米酒焦化酒香味，然後拌炒幾下後起鍋。                                                                         | 調<br>味<br>料 | 鹽                                                                                    | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                           |             | 高鮮味精                                                                                 | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                           |             | 米酒                                                                                   | 匙        | 適量  |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
|                                                                                                                                                                           |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具:瓷盤                                                                                                                                                                   |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事)                                                                                                                                                                 |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
| 破布子亦即「樹籽仔」，果實可食。將清洗過的破布子果實，放入清水中烹煮，撈起後趁熱加鹽，並將樹子放入碗中擠成飛碟形，待涼放入冰箱貯存。新鮮的破布子果實經鹽漬後色呈橄欖綠。食用破布子是台灣早期平埔族的文化。<br><br>過去的人會把未熟果拿來醃漬食用，像破布子一樣作法。據說平埔族人審美觀是牙齒黑黑的，所以他們就吃食成熟的果實，讓牙齒染黑。 |             |  |          |     |

## 本菜色建議事項:

龍鬚菜是佛手瓜的嫩芽，嫩葉又細又長狀似龍鬚，此植物生命力強，可以，惡劣環境存活，是少數不需要使用農藥的蔬菜。

## 湯品 - 餛飩湯

| 餐飲製作標準書   |             |                                                                                      | 菜單<br>編號 | 5-5 |
|-----------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 菜名        | 項目          | 材料                                                                                   | 單位       | 數量  |
| 湯品: 餛飩湯   | 材<br>料      |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
| 烹調作法與時間   |             |                                                                                      |          |     |
|           | 調<br>味<br>料 |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
|           |             |                                                                                      |          |     |
| 使用餐具: 瓷盤  |             |                                                                                      |          |     |
| 本菜色介紹(故事) |             | 菜餚成品照片                                                                               |          |     |
|           |             |  |          |     |
| 本菜色建議事項:  |             |                                                                                      |          |     |



#### 四、「友善農業與社區發展」部分講義(戴守谷老師提供)

##### 雲林縣社區支持型農業 CSA 體系建置初步構想

緣起：

農業是人與土地之間一個美好關係的見證。土地為我們每一個人付出，除提供糧食的需要外，也是我們安身立命的地方。

支持在地農業、安全農業、低碳農業就是在我們生活的周邊留下一片樂土：快樂的土地。有快樂的土地，就有喜樂平安與我們同在。

社區支持型農業：

社區支持性農業的本質是一群與一塊土地或一片區域土地間的相互承諾。農地餵養人們，而人們支持農地作為回報，並共同承擔內在的風險與享有潛在的產品報酬。在較為傳統的社會，人們視此連結為理所當然。在農業社會裡，如美國早期，大部分人自己種植作物或是從鄰近的農村採買食物。我能想像一些無法理解為何要如此大驚小怪的人。與培育出食物的土地相連結真是正常的。然而，在工業化的國家，我們必須重新創造人類生活狀態的首要基礎。

美國、日本及其它國家社區支持型農場的會員已經表示農地聯結、無農藥殘留食物以及在教育中讓孩童了解關於食物如何生長之重要性。許多人反應當他們的小孩親身到農田幫忙採收蔬菜後，小孩們吃更多的蔬菜。有孩子的會員佔社區支持型農業的大多數，許多父母表示他們是為了小孩而加入的。有一位會員寫出了他的意見。他說：最大的好處是我們的小孩看見了蔬菜從何而來，而我相信這讓小孩體會到蔬菜是多麼美好的恩賜，因此願意吃菜。

-- 摘自合機農夫市集網站

雲林縣的作法：

1. 連結有共同理念的農業夥伴，舉辦說明會、論壇等。
2. 建立產銷資料庫，農場、農產品種類、產量、產期等資訊。
3. 建立工作團隊與產銷商務平台。
4. 與消費者有約，進行理念溝通，建立互信關係。接觸公教團體、媽媽組織、社區、有機店家、餐廳等。
5. 成立社區農夫市集。
6. 邀請消費者到 CSA 農場參觀、體驗、教學等相關活動。
7. 成立市民農園。
8. 與鄰近縣市(彰化、南投、嘉義)策略聯盟，擴大產銷連結。

請有共同理念、有意願、有動力、肯犧牲、肯付出、肯流汗的學員找慧君登記，並說明你願意參與的工作。

戴守谷 謹上

2011.06.10

**PGS - The idea**    **PGS的概念**    **IFOAM**

- Workshop in Brazil 2004  
2004年在巴西舉辦研討會
- Analysed 40 + alternative certifications and CSA's from around the world.  
分析了世界上40多替代性的驗證形式和社區支持農業  
Identified the common elements  
找出了共同點  
Sponsors MAELA and IFOAM  
主辦方: MAELA和IFOAM



UNITING THE ORGANIC WORLD

**Key terms** 關鍵術語

- Certification 驗證
- Organic guarantee 有機保障
- Third party 第三方
- ICS (internal control system) 內部控制體系
- Compliance 符合規範
- CSA (community supported agriculture) 社區支持農業
- Grower group 種植者集體
- Standards 標準
- PGS 參與式保障體系

**PGS around the World**    **IFOAM**

**世界上存在PGS的國家**

- Brazi 巴西
- New Zealand 紐西蘭
- India 印度
- Uganda 烏干達
- South Africa 南非
- Spain 西班牙
- USA 美國
- France 法國
- and many others 以及許多其它國家

UNITING THE ORGANIC WORLD

**Seals and logos**    **標識和圖標**    **IFOAM**





UNITING THE ORGANIC WORLD

**Shared Vision (who)**    **共同的願景**    **IFOAM**

(誰)



UNITING THE ORGANIC WORLD

**Indirect Marketing**    **間接銷售**    **IFOAM**





UNITING THE ORGANIC WORLD



## 五、「認識民俗植物」部分講義（段洪坤老師提供）

## 「解說」的意義

1. 解說的目的是幫助遊客**對景點獲得知曉、欣賞與瞭解的能力**。解說是一種藝術，具有塑造情境的效果，可以讓人們對萬物有清晰的瞭解，培養對環境有敏銳的觀察力，可以緩和對立的觀點，也可以傳達愉悅的訊息，更可以強化遊憩體驗。
2. **如果旅遊過程中有解說員的帶領，遊客將可深入欣賞文化活動或景點的奧妙。**

## 導覽解說類型

1. 定點解說
2. 引導解說
3. 解說標誌牌
4. 語音解說
5. 文字解說



## 導覽解說精神

1. 意義：  
導覽解說不是資料的背誦與傳輸，是要說明現象背後的意義。
2. 目的：  
了解當地人文風貌、歷史典故，對人事物產生情感，進而愛惜多元文化。
3. 技巧：  
活用資料、加入情感、幽默有趣、因人而異、眼觀四方、加強互動。

## 解說員角色

1. 引導者
2. 推銷者
3. 橋梁者
4. 營造者
5. 保護者



## 解說員的使命

解說員的工作就是一種在地實踐，以在地人的角色與立場來詮釋在地的通俗歷史與文化。解說員要擔任刺激與引導參訪者的歷史思維，甚至引發討論，讓解說員與諸多參訪者們一起討論歷史，也就是共同建構歷史圖像，而不是將一些事件背給他們聽。

## 解說員要引導遊客

1. 對當地環境的關懷了解
2. 提升高品質的旅遊體驗
3. 對當地文化的尊重與了解
4. 對當地文化正確友善的傳播者

## 六、「認識民俗植物」課程產出 ( 民俗植物的族群意涵 )

## 民俗植物介紹

| 編號  | 植物名稱 | 圖片                                                                                  | 族群意涵                                            |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 01. | 澤蘭   |    | 澤蘭是西拉雅族吉貝耍部落神聖且重要的植物，部落居民會將澤蘭隨身攜帶當作是平安符。        |
| 02. | 過山香  |    | 長橢圓形核果，果肉味甘美可食。過山香又稱番仔香草，濃厚的氣味撲鼻，據說阿立祖喜愛這氣味。    |
| 03. | 檳榔   |  | 檳榔是西拉雅族祭拜阿立母祭品之一，也是編織花環的材料，在部落中是不可或缺的。          |
| 04. | 香蕉葉  |  | 香蕉葉象徵船的意思，上頭擺放澤蘭與檳榔等祭品，紀念當時西拉雅族祖先乘船渡海來台灣。       |
| 05. | 黃藤   |  | 尅姨或祭司的尅祖拐是黃藤編製而成，尅祖拐的法力高強，可打壞人亦可將附身在人體內的壞鬼打出原形。 |

|     |     |                                                                                     |                                                                                          |
|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06. | 圓仔花 |    | 圓仔花和平埔族象徵團圓之意，因此被西拉雅族人拿來祭祀阿立母與祈福上天降雨的祭典中少女配戴的頭飾花環物之一。                                    |
| 07. | 雞冠花 |    | 西拉雅族在登陸台灣時，因暴風雨將族人分散，但靠雞啼聲的指引又使族人相聚，為紀念公雞，所以在祭祀時以雞冠花編在花環上表示感恩。                           |
| 08. | 五節芒 |    | 五節芒也是西拉雅信仰植物之一，據說日治時期，統治者不允許西拉雅族人擁有自己的信仰，規定族人把祀壺丟棄，但族人不願放棄自己的信仰，便將祀壺埋藏在五節芒叢裡，即為保護祀壺的守護者。 |
| 09. | 甘蔗葉 |   | 甘蔗的葉片是祭典儀式開向的重要植物之一，也是部落孩子玩躲貓貓的好場所。                                                      |
| 10. | 荊竹  |  | 竹類在西拉雅族的生活占了很重要的角色，在屋宇四周種植刺竹抵禦外人入侵，其竹材主要做建屋與製作大型漁具。西拉雅族祭祀用的向神座也是荊竹箴編成的。                  |
| 11. | 刺桐  |  | 早期西拉雅族沒有曆法觀念，以周遭景物變化當生活作息的依據。刺桐在每年冬末氣溫回暖時開花，當刺桐花開得火紅絢麗代表新的一年到來。                          |

|     |    |                                                                                     |                                                                               |
|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 12. | 木棉 |  | 吉貝要—西拉雅語為木棉的部落。族人會採集艷紅的木棉花，將其曬乾以黑糖熬煮成木棉花茶，花其結束，木棉果實成熟崩裂，種子上細白棉絨可用來當枕頭、坐墊、棉被等。 |
|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|



## 七、「認識民俗植物」工作坊學習單

「西拉雅文化部落觀光培力輔導與推廣案」

## 工作坊 學習單

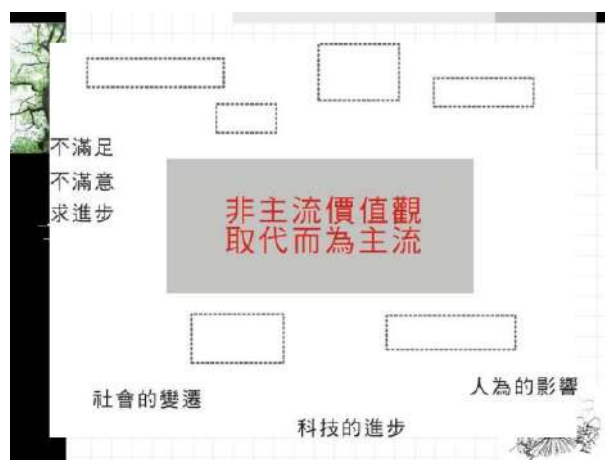
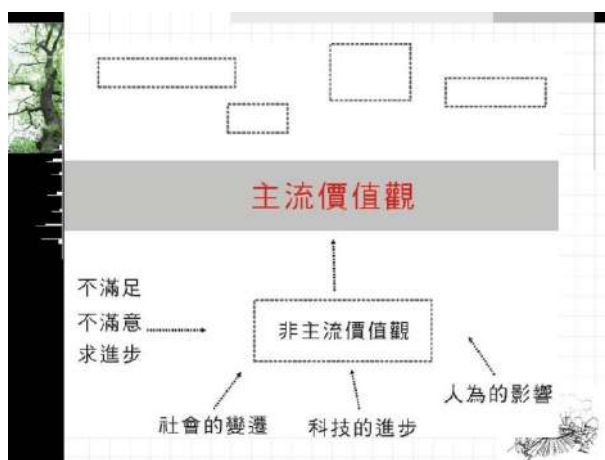
時間：102 年 04 月 14 日 ( 日 ) 13:30-16:30

地點：吉貝耍部落

主題：認識民俗植物 ( 段洪坤老師 )

| 編號 | 植物名稱(學名/俗名) | 植物特性 | 傳統用法 |
|----|-------------|------|------|
| 01 |             |      |      |
| 02 |             |      |      |
| 03 |             |      |      |
| 04 |             |      |      |
| 05 |             |      |      |
| 06 |             |      |      |
| 07 |             |      |      |
| 08 |             |      |      |
| 09 |             |      |      |
| 10 |             |      |      |
| 11 |             |      |      |
| 12 |             |      |      |
| 13 |             |      |      |

## 八、「居家環境改造」部分講義 ( 孫崇傑老師提供 )



## 附件九 西拉雅文化山城社區合作社活動資訊

## 一、 親近西拉雅綠旅行行程表

| 日期                        | 時間            | 內容                                                         | 負責人                              |
|---------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 01<br>月<br>18<br>日<br>(五) | 11:30 - 12:00 | 前往部落                                                       | 蕭棋全長老                            |
|                           | 12:00 - 14:00 | 1. 午餐<br>2. 與接待家庭代表相見歡<br>3. Check in                      | 佟雅音長老娘                           |
|                           | 14:00 - 18:00 | 1. 部落簡報(40 分鐘)<br>2. 訪視獨居老人<br>3. 部落菜園-採菜體驗與訂購<br>4. 舊部落巡禮 | 部落菜園 - 羅路賞執事負責<br>部落導覽 - 佟炎聰長老負責 |
|                           | 18:00 - 19:30 | 晚餐 - 在地風味餐<br>(飯後可至部落觀星台走走)                                | 佟雅音長老娘                           |
|                           | 19:30 - 22:00 | 宣教講座及討論分享                                                  | 李孝忠牧師                            |
|                           | 22:30 -       | 晚禱就寢                                                       | 各接待家庭                            |
| 01<br>月<br>19<br>日<br>(六) | 07:00 - 08:00 | 早餐                                                         | 羅文能執事                            |
|                           | 08:00 - 09:00 | 竹藝品彩繪 DIY                                                  | 西拉雅山城合作社                         |
|                           | 09:00 - 12:00 | 1. 認識西拉雅文化<br>2. 認識西拉雅文化協會<br>3. 與萬正雄長老對話                  | 綠谷西拉雅                            |
|                           | 12:00 - 14:00 | 午餐 - 在地風味餐                                                 | 綠谷西拉雅                            |
|                           | 14:00 - 15:00 | 宗教對話                                                       | 李孝忠牧師                            |
|                           | 15:00 - 16:00 | 1. 填寫問卷調查<br>2. 座談：分享、雙向對話<br>3. 合作社產品展售                   | 李孝忠牧師                            |
|                           | 16:00 - 16:30 | 前往高鐵台南站                                                    | 蕭棋全長老                            |
|                           | 16:30 -       | 平安賦歸                                                       |                                  |

## 二、「西拉雅文化生活圈」活動簡章

### 2013 臺南市西拉雅文化生活圈 西拉雅記憶：古道 X 老街～西拉雅生活足跡探索 報名簡章

#### 活動主旨

臺南在三、四百年前荷蘭人治理時期，即有西拉雅族之記錄，當時有新港社、目加溜灣社、蕭壠社、麻荳社與大目降社等文獻記錄之西拉雅族聚落。而新化，則是大目降社主要聚居之地。然而，鄭成功來台後，漢人逐漸移居新化，清朝時期更有大規模的漢人進駐，致使原居於大目降之西拉雅族人逐漸遷往山區，而新化則成為漢人交通貿易重鎮。然而，定居於山區之西拉雅族人仍透過一條胭脂古道，持續與新化街區維持著經濟上的往來，串連起古道與老街之路線。本活動的舉辦與導覽路線安排，即期望尋回這條新化與西拉雅之聯繫，探索塵封在歷史當中的西拉雅族生活足跡記憶。

#### 活動時間

102 年 5 月 11 日與 5 月 25 日兩梯次，上午 9：00 至下午 5：00。

#### 活動內容

透過實地踏查西拉雅族遷居於山區之後的生活足跡，並邀請部落耆老現場導覽解說部落生活風貌，並串連至新化老街區之交易重地，透過導覽人員之解說進一步了解新化大目降後來的發展歷程。

| 時間        | 活動內容          | 時間        | 活動內容      |
|-----------|---------------|-----------|-----------|
| 0830-0900 | 口碑國小旁西拉雅望高樓集合 | 1200-1330 | 新化老街午餐    |
| 0910-1030 | 西拉雅舊聚落探索      | 1330-1430 | 西拉雅竹藝 DIY |
| 1030-1130 | 胭脂古道探索        | 1430-1700 | 大目降老街巡禮   |

大目降老街巡禮路線：

新化街役場→鍾家古厝→武市→蘇家古厝→蘇有志故居→新化武德殿→新化老街→洋子

#### 活動費用

每人 300 元（含導覽、午餐、DIY），親子報名 9 折優惠。

#### 聯絡方式

相關問題歡迎來電洽詢：06-5985743 或 0981571693（詹小姐）

電子信箱：youko.no15@gmail.com

主辦單位：臺南市政府文化局 協辦單位：臺南市新化社區營造協會、西拉雅山城社區文化合作社

### 西拉雅記憶：古道 X 老街活動報名表

| 姓名 | 性別 | 生日 | 身分證字號 | 聯絡電話 | 主要聯絡人打<br>√ | 素食 |   |
|----|----|----|-------|------|-------------|----|---|
|    |    |    |       |      |             | 是  | 否 |
|    |    |    |       |      |             |    |   |
|    |    |    |       |      |             |    |   |
|    |    |    |       |      |             |    |   |
|    |    |    |       |      |             |    |   |

報名表請 e-mail 至 youko.no15@gmail.com 或來電傳真：06-5985743

### 三、「西拉雅生活足跡探索」活動簡章

## 西拉雅生活足跡探索-古道\*老街

#### 活動主旨

臺南在三、四百年前荷蘭人治理時期，即有西拉雅族之記錄，當時有新港社、目加溜灣社、蕭壠社、麻荳社與大目降社等文獻記錄之西拉雅族聚落。而新化，則是大目降社主要聚居之地。然而，鄭成功來台後，漢人逐漸移居新化，清朝時期更有大規模的漢人進駐，致使原居於大目降之西拉雅族人逐漸遷往山區，而新化則成為漢人交通貿易重鎮。然而，定居於山區之西拉雅族人仍透過一條胭脂古道，持續與新化街區維持著經濟上的往來，串連起古道與老街之路線。本活動的舉辦與導覽路線安排，即期望尋回這條新化與西拉雅之聯繫，探索塵封在歷史當中的西拉雅族生活足跡記憶。

#### 活動時間

102 年 05 月 05 日(日)

#### 活動費用

每人 1000 元(含車資、保險、導覽費、午餐、DIY 材料費、晚餐)/須滿 40 人

#### 活動內容

透過實地踏查西拉雅族遷居於山區之後的生活足跡，並邀請部落耆老現場導覽解說部落生活風貌，並串連至新化老街區之交易重地，透過導覽人員之解說進一步了解新化大目降後來的發展歷程。

| 時間          | 內容       | 地點      |
|-------------|----------|---------|
| 08:00-09:00 | 出發       | 高雄科工館   |
| 09:00-10:30 | 大目降巡禮    | 新化老街    |
| 10:45-11:30 | 百年樟樹     | 新化大坑里   |
| 11:30-13:00 | 在地風味餐    | 綠谷西拉雅   |
| 13:30-14:00 | 西拉雅望高樓   | 新化口埤教會  |
| 14:00-15:30 | 草仔粿 DIY  | 新化口埤教會  |
| 15:30-17:00 | 胭脂古道探索   | 中興林場    |
| 17:00-18:00 | 自然素材 DIY | 山中傳奇土雞城 |
| 18:00-19:30 | 在地風味餐    | 山中傳奇土雞城 |
| 19:30-20:30 | 平安賦歸     | 高雄科工館   |

#### 聯絡方式

相關問題歡迎洽詢：

連絡電話(06)590-9532 或 0988-232-465 羅小姐

電子信箱：[siravadacheng@gmail.com](mailto:siravadacheng@gmail.com)



## 西拉雅生活足跡探索-古道\*老街活動介紹

### 胭脂古道探索

新化舊名為「大目降」，在西拉雅語中「Tavocan」意為「山林之地」。在這美麗的部落，有著滿山的綠森林，在這由部落耆老帶領遊客，重回過去時光，利用看聽摸體驗在地部落動植物，享受山林天然生態之美。



### 自然素材 DIY

大葉桃花心木為這部落裡多數植物之一，每當果實成熟，風敲敲地吹來，成千上萬的種子就像螺旋槳漫天飛舞，利用自然中的果實、種子，和大家一起分享創作的喜悅。



### 新化老街巡禮

這是一條擁有百年歷史的老街，在這有著米店、布庄、餅舖，還有罕見得打鐵舖，就讓我們帶領您到這充滿歷史文化堆疊、充滿熱情的店家，體驗新化的美。



## 西拉雅生活足跡探索-古道\*老街活動介紹

### 草仔粿 DIY

古代每逢清明節，先人會製作「墓（草仔）粿」祭祖，其中草仔粿最大特色是粿皮中加入鼠麴草揉製；至今在岡林部落除了清明節外，每逢過年節慶都會親手製作。現代人鮮少動手做粿，對清明節做草仔粿等習俗也不了解，所以藉由 DIY 活動讓下一代及遊客體驗及了解其意義。



### 部落風味餐

|    | 01   | 02    | 03  | 04   | 05 | 06 | 07  | 08    | 09  | 10   |
|----|------|-------|-----|------|----|----|-----|-------|-----|------|
| 午餐 | 總匯沙拉 | 涼拌海帶芽 | 蘿蔔糕 | 南瓜米粉 | 青菜 | 青菜 | 肉燥飯 | 醬筍軟骨魚 | 竹筍湯 | 冰涼愛玉 |
| 晚餐 |      |       |     |      |    |    |     |       |     |      |



#### 四、 台灣教會公報新聞網 - 村遊平埔族 ( 李孝忠牧師 撰 )

村遊平埔社 - 台灣教會公報新聞網

13/5/16 下午2:57

### 村遊平埔社



#### ◆基督教與西拉雅的對遇

1624年荷蘭東印度公司據台，一方面以地方會議統治，另一方面透過宗教與教育，強化荷蘭人的統治基礎。荷蘭人透過加爾文改革派教會的宣教師來台傳教，1627年首位宣教師甘治士抵台傳教，前往赤崁、熱蘭遮城、新港、大目降、目加溜灣、麻豆等西拉雅族群部落建立教會和神學院，為基督教傳來台灣的開始。1662年，鄭成功擊退荷蘭人，基督信仰因總總因素停止在島上宣揚，直到1865年馬雅各醫生踏上台灣，才再度展開近150年的宣教事業。

1865年6月16日，馬雅各醫生開始在府城醫療宣道。期間，崗仔林居民李順義曾偕同故鄉同村病友到馬雅各處求醫；1867年馬雅各造訪崗仔林地區進行醫療佈道，有人大受感動而痛改前非，進而接受耶穌基督，信徒人數逐漸增加。就在這年，李順義奉獻土地，招集13戶同受洗的信徒，同心協力建設簡陋聚會場所。此後，基督信仰開始在西拉雅族群迅速傳揚，並設木柵（1868）、拔馬（今左鎮，1869）、柑仔林（今稱溝坪或永興，1870）；大目降地區（新化）則有新和（1878）、澄山（1896）、新化（1915）、口埤（1953）等教會成立。

#### ◆西拉雅文化和正名運動

相對於基督信仰的擴展，西拉雅文化和認同卻因強勢文化入侵和社會變遷而日趨凋零。直到1997年口埤教會以傳統歌舞及族語吟唱演出「平埔的另一扇窗」，西拉雅文化的復甦運動於焉開展。2009年更延伸至「正名運動」，要求政府認定西拉雅為台灣原住民族。

執政者迄今仍拒絕此正名要求，但長老教會已率先承認西拉雅族為台灣原住民族，並由總會議長偕同原住民14族教會代表在前台南縣政府召開「14族擁抱西拉雅·回歸原民大家庭」記者會。西拉雅族親內部連結也透過教會聯誼活動推展，2012年12月2日西拉雅教會聯誼會籌備委員會在口埤教會舉辦「Running Siraya音樂祭」（如上圖），聚集左鎮、永興、新化、新市、玉井、木柵、澄山&hellip;&hellip;等長老教會所屬西拉雅族教會的牧長兄弟近千人同敬拜上帝。

#### ◆口埤教會的宣教事工

<http://www.tcnr.org.tw/news-detail.php?id=1983>

頁面 1/6



村遊平埔社 - 台灣教會公報新聞網

13/5/16 下午2:57

在西拉雅的文化和政治運動中，口埤教會扮演著推手的角色。但在運動推行過程中，工作者深切認知若沒有奠基基督信仰，運動容易脫軌，人的力量和資源也軟弱不足。就基督信仰而言，教會存在的使命就是實現上帝的主權，讓上帝的拯救臨到受苦人群，而西拉雅族群即是其一。為回應上帝的呼召，口埤教會2009年推動為期5年的社區事工方案，主題為「成為社區的祝福」，期盼無論是信仰的共同體（教會）或生活的共同體（社區），都能在上帝的旨意引導中更新變化、蒙主賜福。

口埤教會的社區事工可概分「人」「文」「地」「產」「景」：居民的信仰價值、文化認同、土地生態、農產經濟、景觀營造等，都是浩大工程，需一步一腳印的耕耘。在信仰力量扶持下，教會體驗到許多「驚訝」和「感恩」的故事，曾有許多教會和學校團體蒞臨共享這些故事，進而共同編織口埤社區的彩衣。如桃園教會青年、URM團隊、國際青年志工、高師大、遠東科技大學&hellip;&hellip;，都成為口埤社宣的夥伴。

最近，靜宜大學觀光系研究團隊、原住民促進會和國家風景管理處與口埤教會合作組織社區民眾來美化社區景觀並發展具生態、人文特色的觀光產業。一群部落的耆老和教會兄弟多次開會研商開發一條舊部落生活體驗步道，沿途涵蓋山林無毒蔬菜採收，水牆汲水、抓魚、部落古事、生態解說、竹藝DIY、風味特餐&hellip;&hellip;加上西拉雅文化體驗和教會社區事工分享&hellip;&hellip;，透過上述專業人員的協助，一個兩天一夜的「西拉雅深度體驗」行程已隱然成形，今年1月18、19日已接待北部來訪的第一批貴客。

回顧走過之路，深切感受「上帝的宣教」之應許。上帝的拯救工程，祂親自引領預備；教會若願意回應祂的呼召，參與這工程，必能體驗祂的應許和權能。竭誠歡迎兄弟蒞臨口埤部落，體驗西拉雅風情，分享我們的信仰故事。

#### 西拉雅傳統竹藝DIY



<http://www.tcnr.org.tw/news-detail.php?id=1983>

頁面 2/6