



2015-2016茂林紫蝶幽谷~雙年賞蝶系列活動

茂林紫蝶幽谷·多納村一日遊：
全程時間約為9小時(4人成行)

集合出發→茂林區紫斑蝶公園(欣賞3D影片)→姿沙里沙里步道欣賞紫斑蝶→原住民風味餐→多納村石板屋之旅祭頭台遺址→龍頭山-望夫涯→蛇頭山觀景台→多納村石板屋巡禮--勇士步道→新茂林景觀吊橋→返回高雄市

「2015-2016茂林紫蝶幽谷~雙年賞蝶系列活動」已於11月7日隆重登場，本次活動規劃長達4個多月，期間除賞蝶活動外，今年更首度將「多納豐年祭」、「茂林魯凱護蝶綠市集」、「紫蝶戀花語單車逍遙遊」納入系列活動中，內容十分豐富，歡迎前往高雄市茂林區暢遊，體驗紫蝶魅力。

茂林區的山谷，每年秋冬之際均會有百萬隻的紫斑蝶南下越冬棲息，紫斑蝶群聚飛舞的自然生態奇觀與墨

西哥的「帝王斑蝶谷」齊名，同屬世界級自然資產，因此茂管處每年都會舉辦跨年賞蝶活動，讓遊客可以欣賞到這全台唯一、世界唯二的紫斑蝶漫天飛舞奇景，以及了解紫斑蝶渡冬的奧秘與一生。

此次的跨年賞蝶系列活動，主辦單位除了規劃有紫斑蝶3D影片欣賞、世界二大越冬蝶谷影像展、茂林1-2日遊、高屏山麓2日遊、茂林寶來雙城之戀2日遊優惠賞蝶行程。今年也首度將

「多納豐年祭」、「茂林魯凱護蝶綠市集」及「紫蝶戀花語單車逍遙遊」納入系列活動中，內容十分豐富；今年的系列活動中也與屏北三個原住民鄉、高雄市茂林區的特色商家合作推出「觀光護照」，讓遊客可以享受各商家的超值優惠。11月7日雙年賞蝶系列已開幕，活動現場搭配有紫蝶九宮格闖關活動、街頭藝人表演、慈心有機農業發展基金會推動茂林無毒有機農業成果展、茂林魯凱護蝶綠市集，節目非常精彩。

今年的賞蝶系列活動除了持續有台灣觀巴運行外，茂林國家風景區管理處於賞蝶系列活動期間的每週六、日及國訂假日上午均提供三班次由左營高鐵站至茂林往返的免費交通接駁及新威至茂林之免費區間往返接駁(08:40~15:20，每小時1班)，更在茂林生態公園

賞蝶須知

賞蝶最佳時機

- ◆最佳時段為每日上午11:30以前及下午2:00-3:30以前。
- ◆因蝶類活動與溫度有密切關係，欲前往賞蝶民眾，請洽本處茂林遊客中心，07-6801525。
- ◆賞蝶前可先至官網www.maolin-nsa.gov.tw查詢最新蝶況預報。

賞蝶裝備

- ◆攜帶適合野外活動衣著(小背包、帽子)。
- ◆若需進一步觀察，則需攜帶望遠鏡、相機等工具。
- ◆賞蝶手冊、賞蝶圖知、鑑定圖鑑及生態調查表等，可協助快速認蝶類。
- ◆請攜帶清潔水及防蚊蟲藥，以免走路口渴及蚊蟲咬傷。
- ◆不要攜帶潤滑劑，勿隨意捕捉蝴蝶。

賞蝶守則

- ◆非教學或學術研究目的，請勿任意捕捉或採集蝶類。
- ◆未經申請許可，請勿擅入紫斑蝶越冬谷地。(部分屬私有地)
- ◆遵從解說人員指導，進行攝影觀察紀錄。
- ◆保持環境整潔，勿丟棄垃圾及食物干凜紙。
- ◆行車經過紫蝶幽谷，請減速慢行。

辨識紫斑蝶小口訣



小紫點、邊、翅翅兩翅點、腹式有三點、偏紫偏黑點

活動一覽表

活動日期: 2015.11.7 ~ 2016.3.27

- 茂林雙年賞蝶季開幕**
2015/11/07(六) 10:00am 地點: 茂林生態公園
- 紫蝶戀花語單車逍遙遊**
2016/1/22(五)~1/23(六) 報名專線: 04-23269288
- 茂林魯凱護蝶綠市集**
2015/11/07, 08, 21, 22, 12/12, 13, 2016/1/23, 24 地點: 茂林國中
- 北飛接力暨開幕**
2016/03/27(日) 地點: 茂林區內
- 多納Tapakadrawane豐年祭**
2015/11/15(日) 地點: 多納部落
- 賞蝶登裝遊程**
2015/11/07(六)~2016/3/27(日)

提供定點免費導覽解說服務，歡迎前往參觀遊客多加利用，詳情請上茂管處旅遊網站 <http://www.maolin-nsa.gov.tw/> 查詢。

資料來源：交通部觀光局茂林國家風景區管理處網站

談古說今 鳳華再現

◎家政班員/許貴花 圖/李鳴盛

隨著社會的變遷，早期農村生活漸漸轉變，農村婦女的工作大部分已經不再是田間，即使留在田裡的少數農村婦女，其工作形態也已經改變。沉寂過往的農村故事，只能從老照片中述說，才能回顧往日酸、甜風華的

情景。翻開台灣農村歷史，婦女對農家的犧牲奉獻，在農業發展地位上是不可被抹煞，早期田間可看到頭戴斗笠、臉圍花巾、腰纏背巾的婦女，背著簡易農具或小孩，在田間、在山林、在牧場...默默的辛勤農作，為協



▲頭戴斗笠、臉圍花巾的農家婦女



▲炊粿的爐猶原是古早味~燒柴

助家計也背負沉重擔子，從晨曦到披星，都可以看到農家婦女的身影。

記得阮老母在適婚年齡時，左鄰右舍總是會說：「找對象就要探聽，要嫁千萬不要嫁給作田人，都卡噁湯嫁給赤山人做某，因為除了田裡事頭要做還都要製粿」。但是人說一句話：「姻緣天注定要去那一口灶吃飯早就注好好，那裡是咱可以決定」。就這樣閃丫閃、躲丫躲，真的還是嫁給大家最怕的赤山庄腳人，唉有喂丫真是要認命，作事兼炊粿，剛入門作粿，時常炊到臭火焦(勿丫)兼著火，真正是阿婆仔炊粿~倒貼。

在傳統的農村社會重男輕女，都是以查埔人為中心，加上田裡事頭偏向勞力，女性在體力上不如男性，因此農村婦女的營農地位及角色，多處於幫工的角色。雖然，婦女在農家經常扮演多重角色，除農場工作外，擔任生育子女，操持家務，照顧高齡、生病者，又受限於教育程度較低、資訊缺乏，農村婦女工作非常忙碌，而且這些婦女因為忙於農務與家務工作，所以平常很少外出參加各項研習活動。

感謝我們農會提供農政園地舞台，礙於農忙、製粿、家事...等，起初參加的意願都不高，但是參加研習

班後，都覺得收益很大，一點也不後悔抽出一些時間來參與，因為我們學習到的，諸如生活上的營養保健、家人溝通、記帳理財、生活調適、簡化家事工作，及生產上的現代化經營理念，農特產品加工與利用，提昇農產品價值及形象，工

作環境的改善等課程。

迄今，我仍守著本業，沒有忘本，雖然早期一片荒野田地的~赤山，已呈現高樓大廈繁榮景象~田庄變黃金地，但是我猶原還是兼做田僑與製粿工作，這樣過~卡安心吃，這樣吃~也吃不空。

台灣泡菜 | 手作趣 DIY食譜

客家水蘿蔔

材料 白蘿蔔3斤、紅蘿蔔50克、薑30克、鹽90克、糖180克、醋6克、蒜末40克、蔥花30克、辣椒50克

做法

1. 將白蘿蔔、紅蘿蔔切成塊狀，薑洗好切片，同時加入鹽放入盛器用手搓揉。
2. 將搓揉好的蘿蔔瀝乾水份。
3. 加入糖、醋調味料攪拌均勻放入容器中，客家水蘿蔔即完成。

***貼心小建議：**

1. 泡菜及客家水蘿蔔醃漬後，第一天請放常溫下；第二天放置冷藏，第三天起是最佳賞味期，沒吃完的亦請記得要冷藏。
2. 三種泡菜除鮮食外，亦可當作高湯或拌炒其他材料食用。
3. 甜、酸、辣視個人口味可增減調整。

行政院農業委員會 關心您
網址: <http://www.afa.gov.tw/public/index.asp?Call=89>