

2026【蹲點・台灣】

花蓮羅山社區

服務成果報告書



陳依瑩-國立中正大學勞工關係學系

徐千釉-國立中正大學勞工關係學系

2026/07/30-2026/08/15



目錄

01

前置準備工作



02

服務使用設備及其來源



03

服務進行方式



08

服務過程文字與影音紀錄



24

服務成果



前置準備工作

蹲點前聯絡：

與社區聯絡人黃大哥聯絡前我們先在網路上搜集羅山社區的相關資料、景點，依照簡章的服務方向（推廣）向黃大哥請教服務方向。而社區覺得我們可以在親自抵達羅山生活後，思考外地來的我們看到羅山哪個部分好，進而推廣給更多人。

第一次聯絡後，我們多以訊息的方式確認相關資訊，如社區活動、父親節一戶一菜、巡山。我們也持續搜集羅山的相關資訊，以及思考可能的短影音拍攝內容。

聯絡紀錄	第一次	日期 6/7	聯絡狀況
			大哥希望我們可以以外地人的角度宣傳社區，但具體的宣傳內容希望我們實際進入後再發想，並無較具體的方向。 服務紀錄的部分，大哥希望每週產出一份內容較豐富的紀錄作品。 大哥強調，我們可以以「外地人」的視角介紹羅山，而非強硬地想融入社區。

各平台建置

FB：<https://www.facebook.com/profile.php?id=61591856220218>

IG：https://www.instagram.com/2026youth_luoshan.letsgo/

Threads：https://www.threads.com/@2026youth_luoshan.letsgo

Youtube：https://www.youtube.com/@2026youth_luoshan.letsgo/shorts

服務使用設備及其來源

設備器材	來源
手持穩定器	自備
腳架	自備
麥克風	自備
電腦	自備

服務進行方式

時程安排：

7/30

抵達羅山，與社區聯絡人見面。

7/31

參與台灣竹博覽會，認識竹子的各種產品、效用，如3D列印、竹醋液；參與各項手作活動（竹炭香皂、竹炭包、竹蜻蜓）。

8/01

上山踩點羅山特殊地景、景點，包含羅山大魚池、泥火山、瀑布。

8/02

進入社區，拜訪社區發展協會理事長。

初步規劃服務計畫。

8/03

與社區聯絡人-黃大哥討論服務內容，並進行修正調整。

參觀笙笙不息。



服務進行方式

時程安排：

8/04

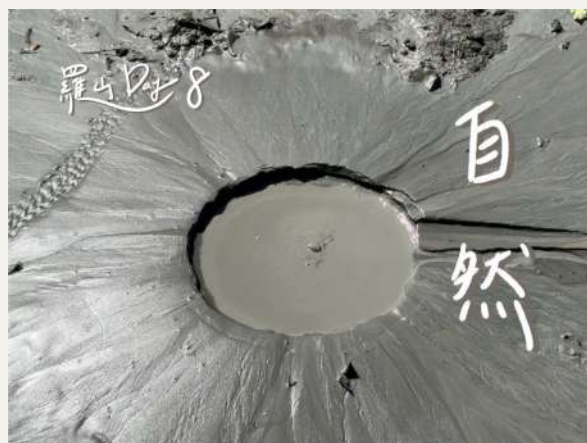
完成蹲點大綱表，拍攝豆奏會。

8/05

撰寫推廣腳本。

8/06

拍攝自然景觀推廣影音素材。



8/07

拍攝豆奏會推廣影音素材、採訪。

8/08

參與一戶一菜活動。

撰寫拍攝腳本。



8/09

體驗泥火山豆腐製作、拍攝泥豆腐推廣影音素材。

拍攝豆膳坊推廣影音素材、採訪。



8/10

前往六十石山拍攝。

服務進行方式

時程安排：

8/11

體驗竹炭擴香石手作。

拍攝笙笙不息推廣影音素材、採訪。

8/12

體驗傳統客家炒米香。

拍攝雞鳴園推廣影音素材。

撰寫紀錄片訪綱。

8/13

拜訪雜貨店阿瑜姐。

拍攝、採訪雜貨店紀錄片素材。

撰寫紀錄片訪綱。

8/14

拍攝、採訪雜貨店紀錄片素材。

8/15

告別羅山。開始進行短影音剪輯。



服務進行方式

期中計畫：

任務主線：

- 1.宣傳:羅山遊程攻略、短影音
- 2.紀錄片:果菜籃子

任務支線：

- 1.巡山
- 2.社群經營
- 3.每日素材歸檔!!!
- 4.綠色照顧計畫（二五綠照、一四關懷據點，9～11）
- 5.一戶一菜(8/8，羅山廟埕11.)
- 6.金針花季(8/8)

任務打卡：

- 1.義民亭
- 2.雞鳴園（炒米香）
- 3.流變的棲居、竹林步道
- 4.白水橋
- 5.清更橋
- 6.陽光三葉草
- 7.豆奏會
- 8.笙笙不息
- 9.羅山豆膳坊、石多田苦茶油、大自然體驗農家
- 10.羅山學堂

服務進行方式

期中計畫：

一、宣傳:羅山遊程攻略

step 1:各景點介紹

發布:社群(ig/fb/yt shorts)

- 1) reels、shorts引流:結合景點地標、物件，拍攝流行搞笑的短影音
- 2) 貼文介紹:針對景點的特色、背景以及遊玩注意事項等，以圖文方式介紹

step 2:攻略介紹

發布:影片(yt影片)

方案一:冷熱景點大對決

分兩支影片，一支介紹羅山有名的景點，例如羅山瀑布、大自然體驗農家、豆奏會等等，另一支則透過在地人介紹較為冷門、不知名的地標或餐廳，例如土角厝。

目的在於推廣羅山知名景點以及增加冷門景點的曝光度，並讓外地遊客更加了解羅山的觀光景點。

方案二:一日/半日旅遊攻略

*須先了解羅山的散客主要來源、年齡層、人數以及停留天數，設計出最適合散客的旅遊攻略，例如針對獨旅客、依賴大眾交通工具、開車行經羅山不過夜等等的特性。

千釉和依瑩在行程確定後，化身為客群代表，實際走訪一次行程，並拍攝成影片，提供未來光觀客規劃行程可以參考的選擇。

方案三:羅山地標點點名

此方案為較單純的旅遊攻略影片，可以結合地圖動畫的方式介紹景點位於羅山的那些地方。另外，景點篩選方式由千釉和依瑩在經過15天蹲點後討論，選擇我們覺得印象深刻的景點來介紹。

NEW!

阿瑜姊(巡山、雜貨店、果菜小舖負責人，社區網絡核心樞紐)

雜貨店(原始版的7-11)

果菜小舖(解決糧食過剩，預防糧食短缺，補給居民經濟)->困境，民生物資靠進口
雞鳴園(後繼無人)

服務過程文字與影音紀錄

自然景觀腳本：

第一次踩點時，沒有看到完整的泥火山，也忽略了一旁的竹林步道，在拜訪完理事長後得知還有竹林步道，因此8/06，我們再來把各個點拍的更完整。

1. 自然景觀（大魚池、泥火山、瀑布、竹林步道）

- 開頭：在大魚池講青蛙笑話，鋪陳這裡的生態豐富
- 拍空景、昆蟲植物、觀測屋子、泥火山
- 另外兩個笑話也拍直橫

來花蓮富里，別再錯過羅山啦！

在這裡，一次可以看到大魚池、泥火山、竹林步道，還有羅山瀑布！

第一站，大魚池。

停車場旁就能看到，除了遠眺羅山瀑布，也能聽見周遭的鳥鳴和蟲聲。

喜歡生態觀察的朋友，這裡還有觀察掩體可以使用，不過記得保持安靜，不要打擾牠們喔！

沿著魚池往前走，就會看到泥火山。

羅山大約有五十處泥火山噴口，而這裡只是其中一部分！

羅山有名的泥火山豆腐，也是利用泥火山的鹵水製作而成。

泥火山旁就是竹林步道。

放慢腳步，說不定就能遇到蝴蝶、鳥類，甚至是蜥蜴！

我們這次還意外發現了一支超大的羽毛！

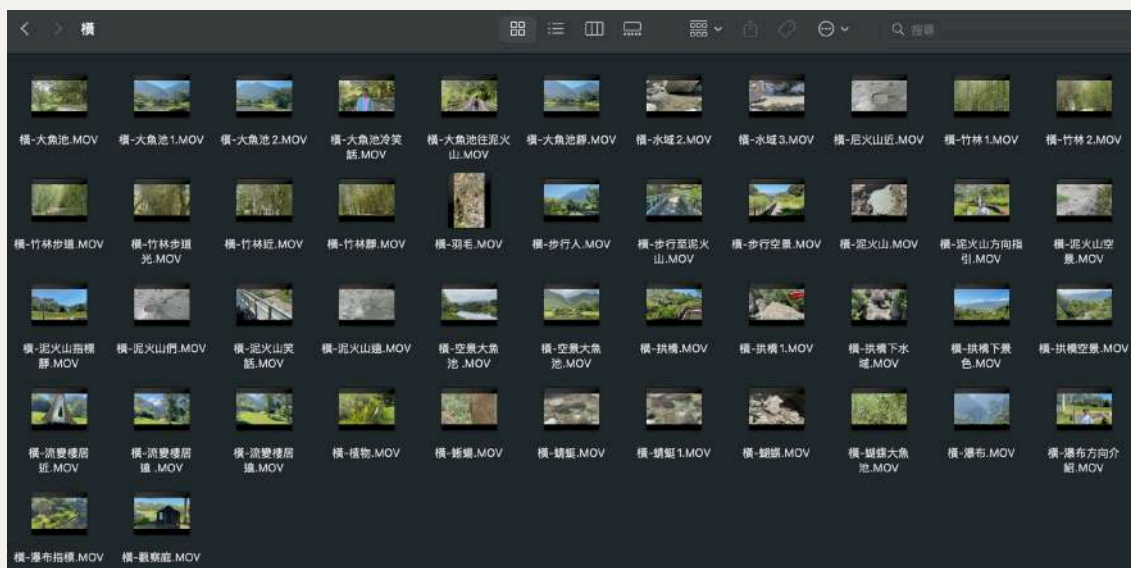
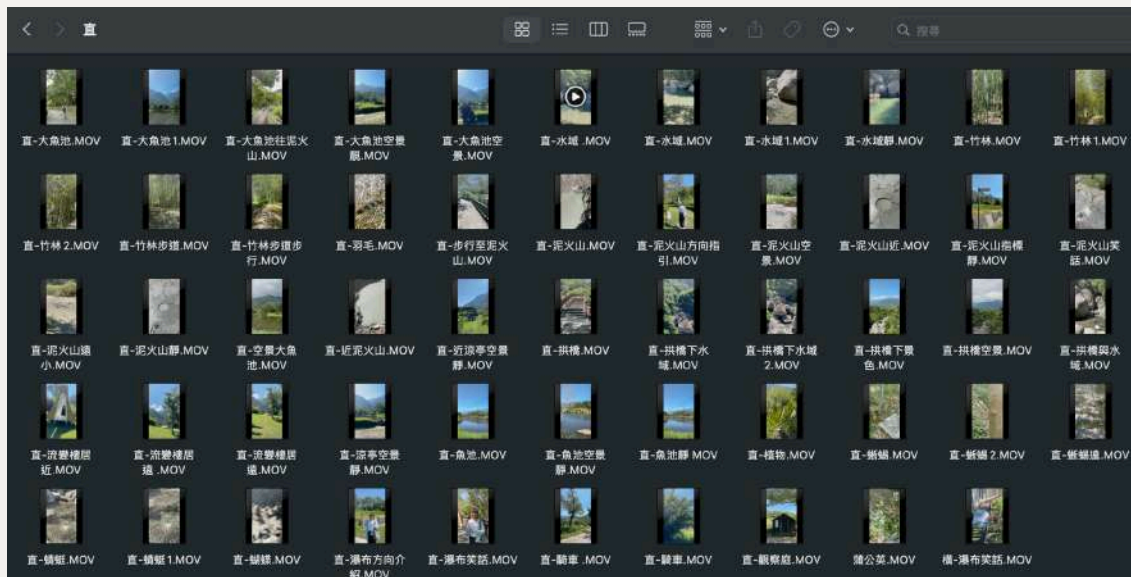
最後，再往上騎約三分鐘，就能抵達羅山瀑布。

雖然目前觀景台正在整修，但一旁的瀑布拱橋，依然能欣賞清澈的水域與山下景色。

如果來到花蓮富里，不妨在此停留一兩個小時，感受這裡豐富又療癒的自然生態吧！

服務過程文字與影音紀錄

自然景觀素材檔案：



自然景觀影片：

<https://youtube.com/shorts/YLJ1Ca5Bfs8?si=WDqnk5ARhUsDBZbA>

服務過程文字與影音紀錄

豆奏會腳本：

豆奏會選用高比例的在地食材，用創新的料理方式呈現，同時店家前身是羅山社區小舖，本身的故事就與羅山村有著深厚的連結。

6. 豆奏會

- 餐點直橫
- 請老闆介紹餐點的食材與特色
- 脈絡介紹—原本的空間（社區小舖）—回來開店的契機與理念—取名故事—店內陳設商品想法

在這裡吃的不只是料理，也是羅山在地的味道。

這家位於羅山遊客中心旁的「豆奏會」，餐點七、八成的食材，都是羅山在地生產的。

我們吃了茶味豆奏鬆餅、豆腐糰子、泥豆腐佐毛豆慕斯，還喝了各種飲品！

其中鬆餅我們兩次都有點！它是無麩質鬆餅，搭配季節果醬和風土果醬。我們很喜歡它濃濃的茶香！

泥豆腐佐毛豆慕斯很有特色，口感略為紮實的泥火山豆腐配上綿密的毛豆慕斯，很有層次；而柚子花豆漿一靠近就能聞到香氣，喝起來濃郁又順口。

來一趟會發現，這裡不是單純把在地食材端上桌，而是把它們變成一道道很有創意的料理。

而且「豆奏會」這個名字也很有故事！老闆家裡本身就種黃豆，加上餐廳一開始的桌椅，是社區居民一起捐出來拼湊的，取自台語「鬥做伙」；同時諧音又有日文「請」的意思。

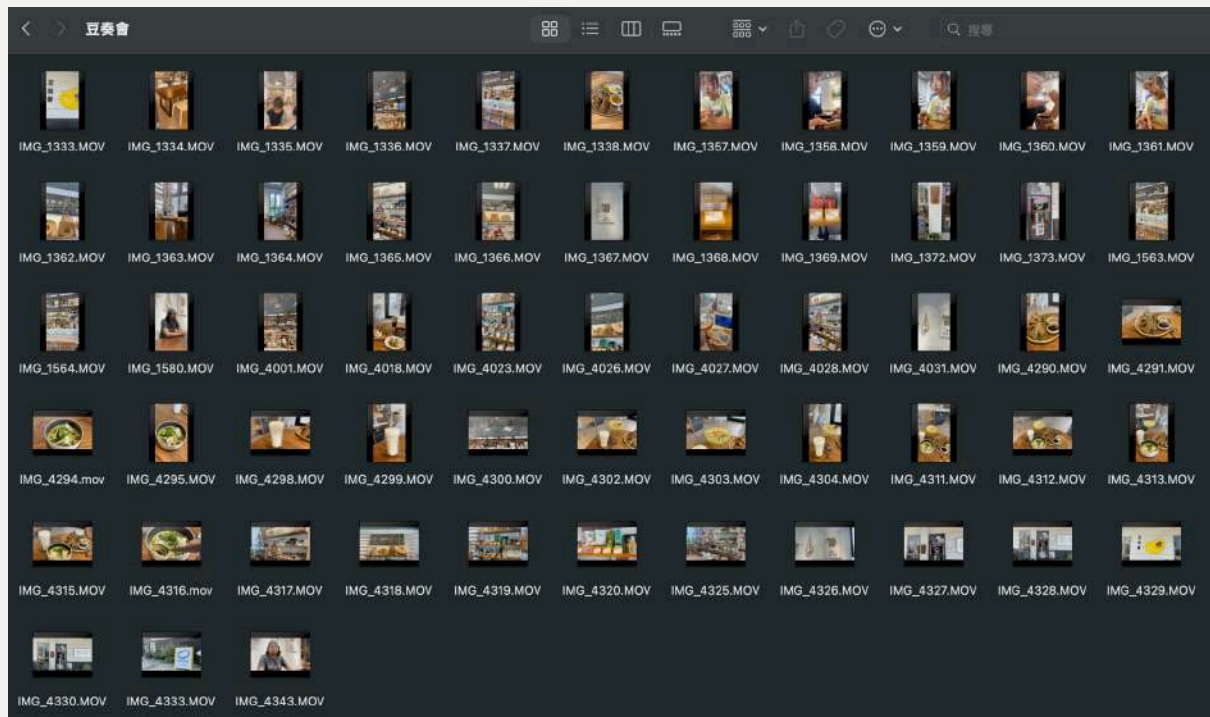
吃飽後，也可以逛逛店裡的商品。這裡精挑細選了許多羅山和花蓮在地的產品，有些甚至直接融入菜單裡。所以如果吃完覺得：「欸，這個好吃！」

在店裡就可以直接買回家！

豆奏會還有更多餐點和隱藏菜單喔，等著大家親自來解鎖！

服務過程文字與影音紀錄

豆奏會素材檔案：



豆奏會影片：

<https://youtube.com/shorts/WPgmYq9W1XE?si=MxkCVhc2t5T9XbST>

服務過程文字與影音紀錄

豆膳坊腳本：

這家店有結合羅山的竹炭、黃豆的豆渣鬆餅，也有創新的豆腐料理、豆奶抹醬。我們採訪了淑萍姐，了解關於羅山的旅遊特色與困境。

5. 豆膳房

你知道嗎？豆漿製作後剩下的豆渣，也可以變成一份好吃的鬆餅！

這裡是羅山的「豆膳坊」。位於泥豆府隔壁，

我們來這裡吃了豆渣鬆餅和豆花，也想看看，一碗豆漿製作過程中留下來的豆渣，能創造什麼樣的美味。

原本豆渣只是製作豆漿時的副產品，在這裡卻成了鬆餅裡的重要食材。咬下一口，可以吃到鬆餅本身的香氣，也能感受到豆渣帶來的口感。

除了原味外還有「竹炭」口味。他不只是顏色特別，實際吃下去真的吃得到竹炭的味道！

鬆餅有附上鳳梨果醬和豆奶抹醬一起享用，我們最喜歡的是豆奶抹醬。

他入口後先是淡淡的檸檬香氣，再搭配黃豆本身溫和的豆香，吃起來非常清爽。

豆奶抹醬不只適合搭配鬆餅，拿來搭配沙拉也很適合。如果喜歡這個味道，可以透過官方LINE訂購宅配喔。

除了豆渣鬆餅，這裡還有其他結合在地食材的特色點心，像是羅山田樂、豆花、泥火山豆腐等。

一份鬆餅、一罐抹醬，看起來都是很簡單的食物，卻藏著黃豆從土地到餐桌的故事。

服務過程文字與影音紀錄

豆膳坊素材檔案：



豆膳坊影片：

<https://youtube.com/shorts/hrhcEprQ7Ss?si=pHtPktRVvecgIgC7>

服務過程文字與影音紀錄

泥豆腐腳本：

8/8向林大哥預約體驗，隔日進行拍攝，除了完整體驗、拍攝泥火山豆腐製作過程外，也了解泥火山豆腐的歷史、黃豆的生長。也透過與林大哥的談話中，更加認識羅山村。

2. 泥豆腐（大自然體驗農家）

「這塊豆腐，居然和泥火山有關！」

今天我們來到羅山泥豆腐，體驗製作泥火山豆腐！

準備好了 我們開始吧！

先來認識讓豆漿變成豆腐的關鍵秘方，就是泥火山的鹽鹵。

第一步

把泡好的黃豆用石磨慢慢磨成豆漿。

接著將豆漿煮沸，過程中要溫柔、輕輕地推動，煮好後再用棉布過濾，把裡面的雜質濾掉，再煮一次。

這時，已經能聞到滿滿的豆漿香氣了！

接下來，成形的關鍵來啦——加入鹽鹵！原本液態的豆漿，開始一點一點凝固。

凝固到可以製成豆腐的狀態後，就可以倒入模具、按壓成形，一塊泥火山豆腐完成啦！

現做的豆腐口感扎實又Q彈，滿滿都是黃豆純粹的香氣。

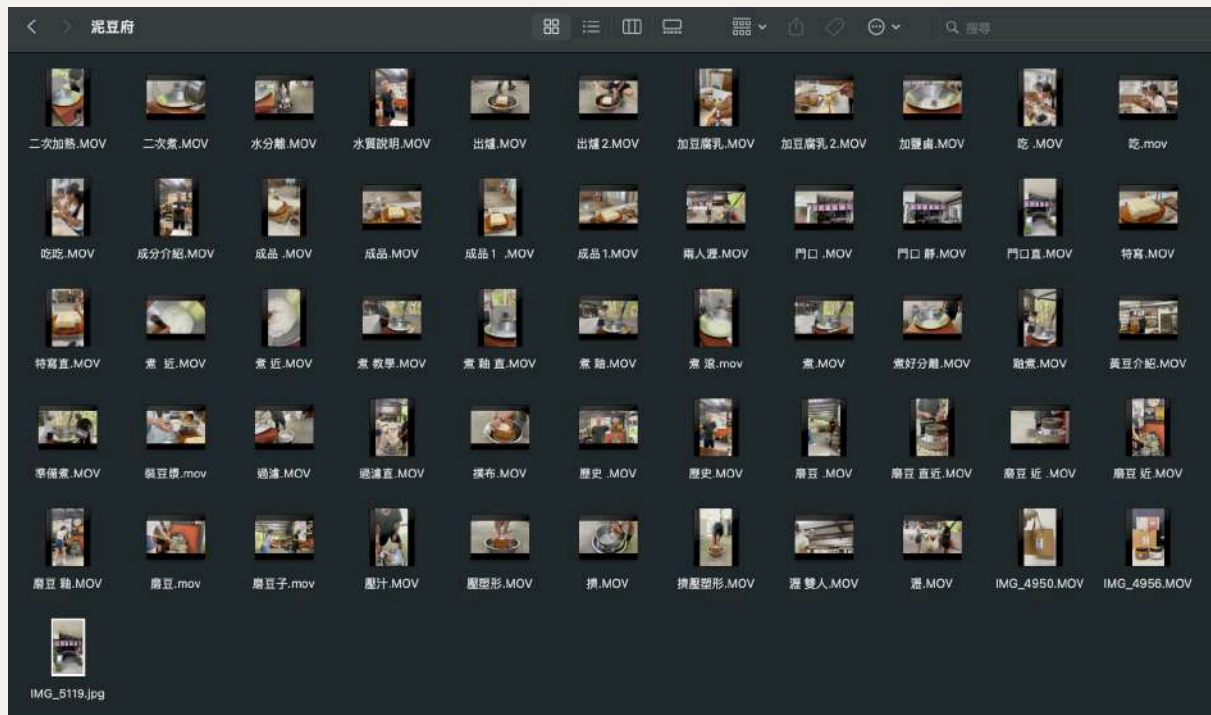
除了直接吃，也可以搭配豆腐乳、辣椒醬，或是醬油芥末，旁邊還有熱騰騰的豆漿可以一起享用——是豆腐吃到飽的一天！

如果吃完還意猶未盡，還有泥火山豆腐乳可以購買。

把羅山的味道，直接打包帶走！

服務過程文字與影音紀錄

泥豆腐素材檔案：



泥豆腐影片：

<https://youtube.com/shorts/nK6sCS01KDg?si=B6FPjQ4FGS033rbf>

服務過程文字與影音紀錄

笙笙不息腳本：

一進到村子裡，就可以看見竹子的處理設備，也能聞到竹子燒製萃取的氣味，在這裡的竹醋液擴香石體驗，可以完整的了解羅山循環經濟與連結。

4. 笙笙不息

- 公司理念
- 竹醋液製成（村子設備）、功效介紹
- D I Y 特色

有多久沒有自在地玩一場手作了呢？

來到笙笙不息的「竹香物語體驗」，就像回到小時候捏泥巴一樣，想怎麼捏，就怎麼捏。**手黑黑的也沒關係！**

先將水加入調好的竹炭粉與木粉中，開始揉、捏、對折、按壓，直到材料慢慢變得有光澤、能自由塑形後，就可以開始創作啦！

喜歡手作可以自由發揮創意，也能使用現場提供的模具，再到戶外找自然素材裝飾，做出獨一無二的作品。

完成後，把作品放到附贈的木頭上，看起來更有質感了。（整理樹林時疏伐下的木材再利用）

其實從我們手上的黑色粉末開始，這件作品就已經和羅山有關了。

這些竹炭粉，來自羅山竹林疏伐時的竹子，經過處理、成為今天手作的材料。

最後要滴上的竹醋液，同樣來自這些竹子，它有驅蚊、防蟲、抑菌的效用。

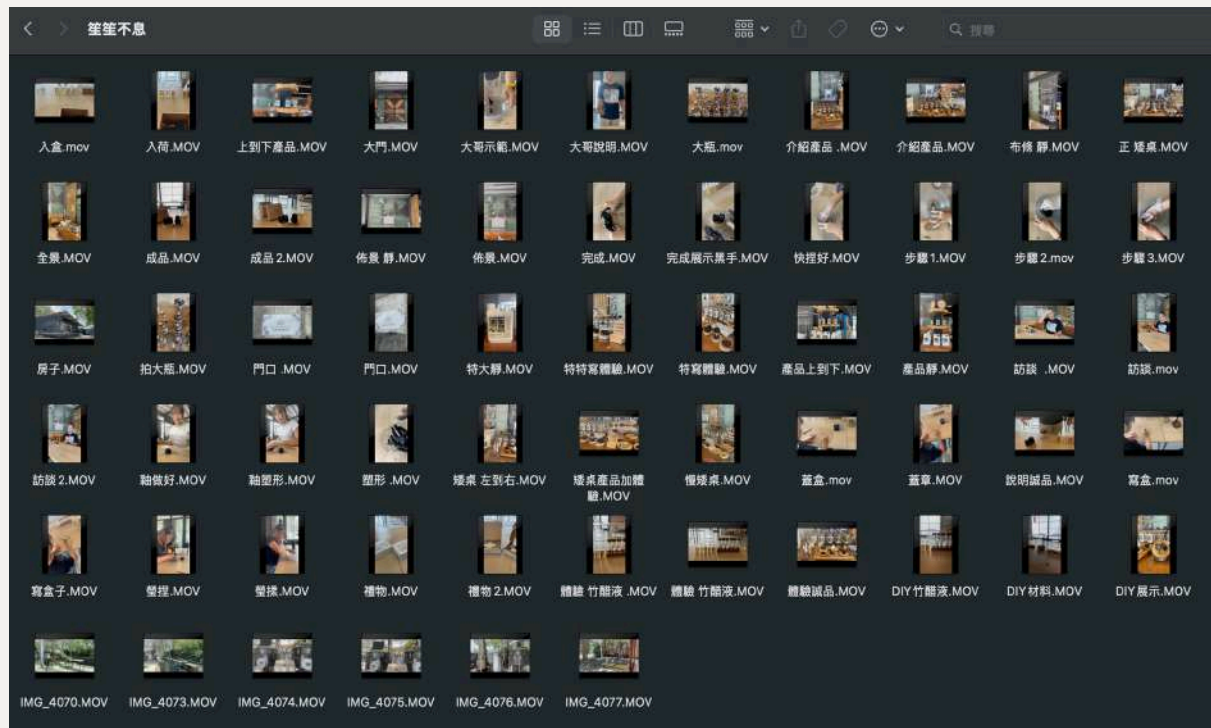
（有原味、薰衣草、檜木、麝香、香茅可選擇）

所以完成的作品，不只是一個擺飾。也是一個竹醋液的天然擴香載體，

從竹炭粉、木粉，到竹醋液、再利用木材，還有從戶外找來的果實、樹枝和小石頭，**這整件作品**，從裡到外，都藏著羅山的自然以及循環概念。

服務過程文字與影音紀錄

笙笙不息素材檔案：



笙笙不息影片：

https://youtube.com/shorts/MYBDn3uNDgc?si=vrXIU2L10_18iEwv

服務過程文字與影音紀錄

雞鳴園腳本：

在與黃大哥討論推廣方向時，他十分希望我們可以記錄雞鳴園，因為溫阿公年紀大了，孩子也沒有要接這項工作，可能之後傳統客家炒米香會漸漸消失，因此希望我們可以為雞鳴園留下些什麼。

3. 雞鳴園

一項傳統手藝，從記憶裡的味道，
到今天能親身體驗。這樣的機會，其實很難得。

今天我們來到羅山的雞鳴園，跟著溫阿公，體驗客家傳統的「炒米香」。

大家都知道爆米香，但你有聽過炒米香嗎？

炒米香不是靠機器，從炒米、熬糖，到最後成形，每一個步驟，都需要靠經驗掌握。

第一步，先炒鹽巴。等到鹽巴開始冒煙、溫度足夠後，把米倒進去，開始翻炒。

隨著不斷翻動，米粒會慢慢膨脹，接著把鹽巴篩掉，留下炒好的米香。

重複幾次，直到累積足夠一模的量。

接下來，就是炒米香的靈魂——熬糖漿！

糖漿有黑糖和橘子皮兩種口味可以選擇，溫阿公推薦我們試試比較特別的橘子皮，
所以我們就毫不猶豫地選了它！

糖漿煮好後，趕快倒入炒好的米香，像炒飯一樣快速翻動，讓糖漿均勻附著在每一粒米上。接著倒入模具、壓平、切塊，客家炒米香，就完成啦！

剛做好的米香還沒有完全定型，吃起來酥酥脆脆，帶著橘子香氣。

和我們熟悉的爆米香相比，口感和味道都很不一樣。

最後，溫阿公會協助把米香裝袋、密封，一次體驗，就可以帶走六包自己親手做的炒米香！

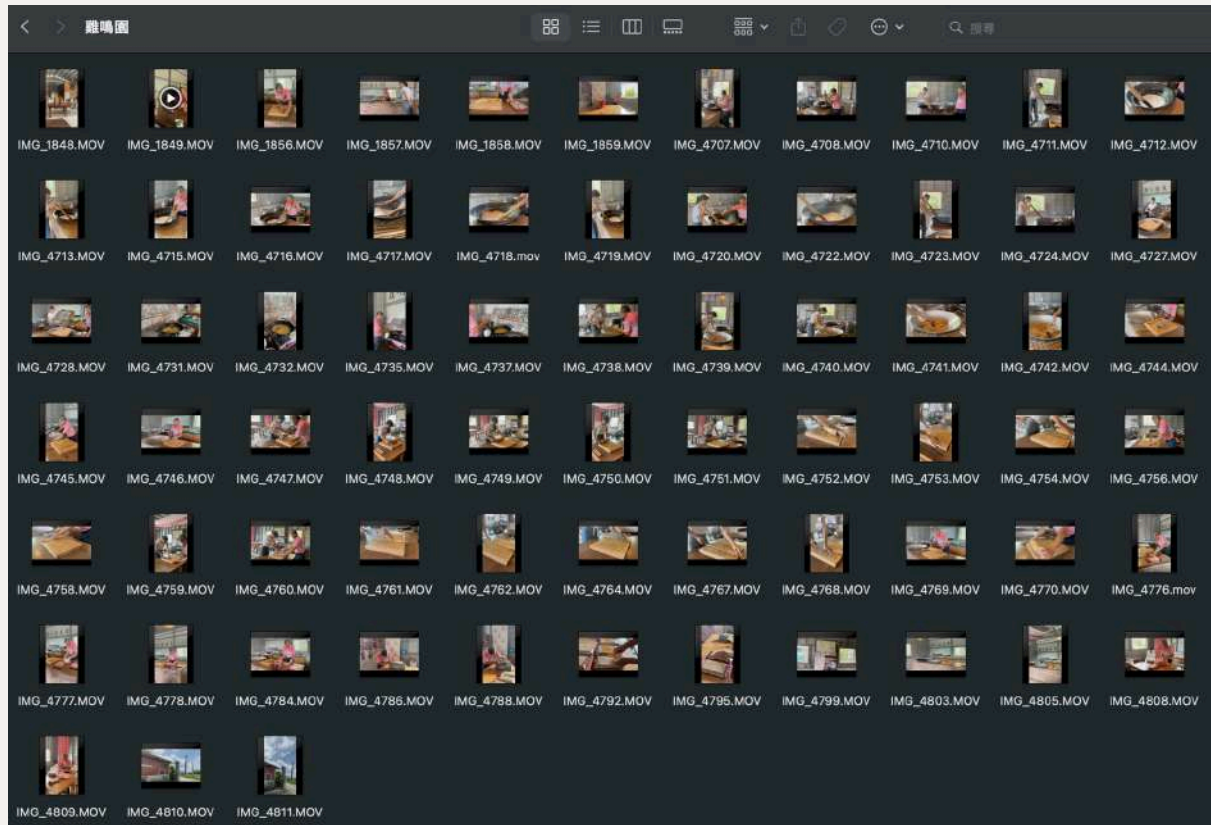
這樣的體驗真的很珍貴。透過親手製作，認識一項流傳下來的傳統手藝。

如果你也對客家炒米香感到好奇，別猶豫了，趕快打電話詢問、預約，來雞鳴園親身體驗

讓傳統不只是被保存，也能被我們親手做過、吃過，成為自己的記憶。

服務過程文字與影音紀錄

雞鳴園素材檔案：



雞鳴園影片：

<https://youtube.com/shorts/BlNsp32q2Xs?si=tMCuYHyhPt72zqDk>

服務過程文字與影音紀錄

羅山旅遊-行腳節目：

<https://youtu.be/AqdYFhtE9-k?si=MkCZZZMPenT6bUXz>

我們希望除了用短影音在社群媒體曝光、推廣外，也要做一個完整的羅山旅遊影片，讓遊客可以一次看到全部值得到訪的店家、景點，也透過融入採訪的剪輯方式，讓大家可以更深入的認識羅山以及在這片土地努力的店家們。



服務過程文字與影音紀錄

羅山旅遊-行腳節目腳本：

YT羅山攻略介紹

體驗區:雞鳴園、泥豆腐（大自然體驗農家）、笙笙不息

飲食區:豆奏會、豆膳房

自然區:大魚池、泥火山、瀑布、竹林步道

其他：柑仔店、石多田苦茶油、多肉植物

「在花蓮，有一個村子值得你慢慢玩.....」

「這裡是花蓮富里的羅山村」空景快速

「接下來，就跟著我們一起走遍羅山的自然、手作體驗還有美食吧！」IP

遊客中心空景

「剛進到羅山村，會先看到遊客中心，這裡有許多地圖介紹可以拿取」

「距離羅山的自然景觀，騎車十分鐘內就能夠抵達」

大魚池空景

「第一站來到羅山大魚池，建議可以早一點來，會比較涼爽！」

「從這裡，就能看到羅山瀑布」

空景鳥鳴

（有沒有聽到來自自然豐富的聲音呢）

生態觀察掩體

「羅山是一個生態非常多樣的地方」

「這裡設置了生態觀察掩體，可以進來安靜地觀察小動物們」

走路空景

「羅山泥火山因為泥漿帶有鹹味，當地人稱鹽坪」

「其實這個村子有高達五十處的泥火山噴口，現在看到的只是其中一部分」

指標、鹵蕨、泥火山

「我們第一次來時，看到的是空空的孔」

「第二次來，就真正看到在冒泡泡的泥火山」

服務過程文字與影音紀錄

羅山旅遊-行腳節目腳本：

竹林步道

「泥火山一旁，就是竹林步道」
「慢慢走，會觀察到很多昆蟲、蜥蜴」
「我們走著走著，低頭一看，發現了一支大羽毛」

瀑布指標或路程

「回到大魚池停車場，再往上騎3分鐘，就可以抵達瀑布觀景台」

禁止通行

「可惜這趟來步道正在整修，無法更近距離欣賞瀑布」

景色水

「不過一旁有瀑布拱橋，可以看清澈的水域還有山下的景色」

下往上看橋、水域、蝴蝶、蜻蜓

「走了一圈，可別這樣就下山了！」
「羅山的自然，不只可以觀賞喔！」
「像是泥火山，和當地人的生活，有著意想不到的關係喔」
「下一站馬上來揭曉！」

泥豆腐

「這裡是同樣位於山上的泥豆腐，我們準備來體驗製作泥火山豆腐」

林大哥介紹、製作過程、享用

雞鳴園

「除了泥火山豆腐，附近還有傳統的客家炒米香的體驗！」
「這裡之所以叫雞鳴園，是因為老闆溫阿公曾經養了一萬多隻雞」

製作過程

「看似簡單的一塊米香，承載的是傳統味道的記憶」

笙笙不息

「羅山，還有一項跟自然息息相關的手作體驗」
「在笙笙不息，我們要把來自羅山竹林的材料，變成一件可以帶回家的作品」

服務過程文字與影音紀錄

羅山旅遊-行腳節目腳本：

採訪手作畫面交叉

介紹竹醋液 用途

「剛剛介紹了羅山的自然與體驗，該來介紹美食啦！」

「其實在泥豆腐隔壁，就有著一家點心-豆膳坊」

「這裡有一道很特別的鬆餅，而它的主要材料，居然是製作豆漿後的副產品，豆渣」

「而且還有特別的竹炭口味，不只是顏色黑黑的，是真的有竹炭的味道喔！」

「鬆餅附上果醬與豆奶抹醬，我們很喜歡清爽的豆奶抹醬」

淑萍姐說明豆奶抹醬

「除了鬆餅，我們還吃了豆花，這裡還有其他結合在地食材的點心，做完豆腐體驗，可以馬上到隔壁試試其他料理」

豆奏會遊客中心旁

「羅山的美食，還有一家加入綠色餐飲指南的特色店家-豆奏會」

老闆說明食材/餐點畫面

說明豆奏會取名、櫃位

結尾

「這趟從山上一路到村子的旅程，看了風景、做了手作，也吃了很多在地的味道」

「但羅山最迷人的，好像不是哪一個景點」

「而是這裡，人與人的連結、與土地的連結。每個人都在用自己的方式，讓羅山越來越好」

「所以來到花蓮富里，別再錯過羅山啦，這裡絕對值得你停留」

羅山，到此依軸

下次，換你來羅山

資訊欄，遊程地址聯絡方式

服務成果

短影音：

一共完成六支羅山景點、店家的推廣短影音，發佈至FB、IG、Threads、Youtube平台，其中自然景觀達到7.8萬瀏覽次數。



自然景觀 | <https://www.facebook.com/share/r/1JZqjypBnx/>



豆奏會 | <https://www.facebook.com/share/v/1F11BzDTFS/>

服務成果

短影音：

我們期望可以以現代人經常觀看短影音的習慣，讓羅山被更多人看見。



泥豆腐 | <https://www.facebook.com/share/v/1Hc4Rap5HK/>



豆膳坊 | <https://www.facebook.com/share/v/1DqLx2LIWS/>

服務成果

短影音：



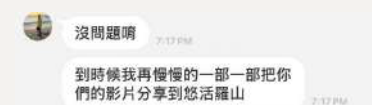
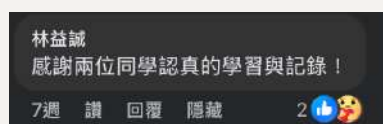
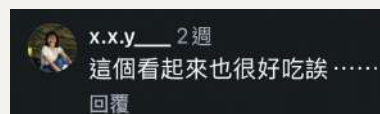
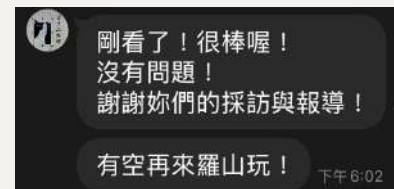
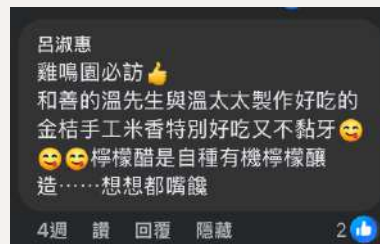
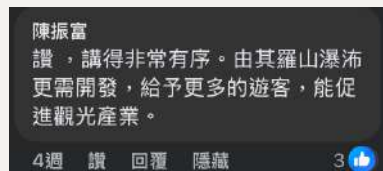
笙笙不息 | <https://www.facebook.com/share/r/195qVEJbgM/>



雞鳴園 | <https://www.facebook.com/share/v/1MLDhJVXUk/>

服務成果

留言與回饋：



2026 【蹲點・台灣】

花蓮羅山社區

服務成果報告書

