

色香味俱全的寒梅



▲寒梅保健調製酒力達旺以及保健茶品舒適茶

『寒梅』的花色艷麗豐富，大多開放在歲末春寒之際，經過本場多年來的研究及推廣，已逐漸成爲台灣民衆農曆新年的富貴吉祥盆景，其花與果均透著些許淡淡的清香，而且成熟果實中富含皂甙、蘋果酸、酒石酸、檸檬酸、維生素C、鞣質等成分，古老的詩經《衛風木瓜》篇中提到的

「木瓜」也就是今日所說的『寒梅』，在中藥處方箋上常稱之爲宣木瓜。寒梅的花朵俏麗，花果清香且富含多種保健成分，因此可以稱得上是色香味俱全的吉祥春花。

『寒梅』是薔薇科木瓜屬的溫帶落葉性灌木，原名木瓜花，又名貼梗海棠、刺梅或放春花，原產於中國及日本，生性強健、耐寒，對土壤及氣候之適應能力強，株型有主幹型及叢生型，一般做爲庭園綠籬或切花用，有部份品種型態優美適合盆景栽培或庭園造景。大部分『寒梅』之開花期正值舊曆年的春節前後，古銅色的枝條上開滿各色花朵，經修剪後頓時成爲姿態優美的典雅盆栽，是一種充滿富貴與歡樂氣息的年節應景花卉，爲宜蘭縣特有花

卉，近年來已成爲春節前後花卉市場上之新寵兒。

本場致力於寒梅之研究已有多多年，目前已建立種苗繁殖及栽培管理的模式，於不同季節調節不同條件及插穗，可大幅提高扦插成活率，並研發花期調節技術，可人爲控制開花時期及增加開花數目，因此大幅地提高了寒梅的商品價格，爲農民增加了大量商機及收益。爲加強寒梅多樣化之利用，而進行相關保健產品研發，已完成茶包及調製酒等飲品的研發，經技術移轉後民衆就可享用寒梅的相關保健產品，因此色香味俱全的寒梅除了帶給人們艷麗富貴的花朵外，還滿足民衆保健的需求。