

# 來自百合原鄉的邀約——百合饗宴

百合屬於百合科球根花卉，為多年生草本植物，國內栽培百合以生產切花供觀賞為主；其實自古以來，百合的鱗莖即被人們拿來食用，其口感獨特且又兼具營養、保健之功效，因此是一種多用途的花卉。花蓮區農業改良場歷年來致力於百合品種改良、栽培技術改進、種球繁殖技術開發等研究工作，並在花蓮東部海岸推動台灣原生百合復育，成果豐碩。近年更將研究領域推向食用百合，使得百合的花不但可觀賞，其鱗莖還能烹調出美食，並有養生效果，真可謂一舉數得。

為了大力推廣百合的多種用途，本場與花蓮美侖大飯店特於4月2日上午11時在該大飯店綠苑西餐廳，由本場侯場長福分及總經理陳鐵官先生共同主持「百合饗宴」發表記者會，邀請三十餘位傳播媒體及記者參加，希望將農業研究的成果結合觀光活動，來共同推動地方產業的發展。並且，透過行銷向社會大眾呈現花蓮地區三年來原生百合復育成果，及百合食譜的開發，全力塑造花蓮為百合故鄉的新意象。

世界上百合種類非常多，但並不是每一種都可以食用，供食用的百合種類，主要有原產中國大陸的龍百合、川百合、卷丹百合等，此外，日本也有食用百合品種。這些百合具有共同特徵，其花朵顏色



本場侯場長福分(右)與美侖大飯店陳總經理鐵石向傳播媒體推介食用百合的特色及新開發百合美食

均為橙色系列，最重要的一點是，其鱗莖均具有甜味，不會苦，因此適合於食用。本場自國內外各地引進許多觀賞用及食用百合，在進行品種篩選過程當中，也發現有適合於食用的品種，值得開發利用。

百合植株的地下部著生球狀的「鱗莖」，是為養分貯藏器官，其形狀有球形、扁球形及圓錐形等；外表顏色因種類之不同而有白色、黃色、紫紅色等。根據彭銘泉主編之『中國藥膳學』記載，百合鱗莖富含澱粉、蛋白質、脂肪等，營養價值高。新鮮的食用百合鱗莖甘甜、味美，可以調理成可口佳餚，無論是涼拌沙拉作生食，或以蒸、炒、煮之後作熟食均可，能變化出色、香、味俱佳的百合餐點，屬於營養豐富之食品。

新鮮的食用百合鱗莖在發表記者會當日，由美侖大飯店名廚，調理出「純菜百合球」、「百合龍貝肉」、「百合香酥腿」、「百合素雙冬」、「百合肉片湯」、「百合蓮子湯」等數道可口佳餚，頗獲參加來賓的好評。

花蓮地區原生百合搖曳生姿、美不勝收的景觀，從三月底由太魯閣布洛灣展開序幕，一直持續到五月份；而後東海岸的



新開發百合食譜「純菜百合球」

鐵砲百合將接著盛開至六月份；再隨著海拔的升高，中橫公路沿線上的台灣高山百合在七、八月份隨後綻放，至九月份方才凋謝。百合花季涵蓋了春夏兩季，成為全台百合花期最長的地區，未來將是花蓮的觀光新特色。