

生產健康安全之食用玫瑰

文、圖 / 陳彥睿、王素娥

依據藥用植物的說明玫瑰性味甘微苦澀、入肝脾二經，可理氣解鬱，和血散瘀。玫瑰花在美容化妝保養方面更是被尊為美容聖品，因採用玫瑰花提煉出的玫瑰油為高級香料，據說價格比黃金要高的多。

台灣所採用的玫瑰美容保養品幾乎都是從國外進口居多，但國內已有約300公頃的玫瑰切花生產面積，其中面積最大的要屬埔里鎮已達50幾公頃，因此埔里鎮農會積極地想從原來玫瑰的切花生產導向，將部份生產改為以美容、保養、食用為主，因此與台中區農業改良場進行產學合作計畫，生產健康安全可食用之玫瑰。

不論是國外進口或國內生產，使用予人體直接食用

或與肌膚直接接觸的玫瑰，最重要的關鍵點就是要健康安全，不論產品是多麼高貴或用途多好，倘若非經過健康安全之生產方式，所生產的玫瑰花產品，恐怕就必須面對社會多方的質疑了。

台中區農業改良場與埔里鎮農會合作的方式，係選拔出一種無論在色澤或香味非常適合供作玫瑰花產品之品種，再經過台中農改場的技術輔導生產，所生產的

產品標準必需符合行政院衛生署「食用花卉類衛生之標準」之規定。

經過辛勤的耕耘，花費比一般花農數倍的心力，定期申請SGS(台灣檢驗科技股份有限公司)農藥檢測，將通過無農藥殘留之原料，製成多種玫瑰系列產品，包括可供食用的玫瑰花酒、玫瑰果凍、玫瑰露，保養美容方面的有玫瑰花水、山玫瑰草本洗顏、保濕菁華乳、草

本沐浴乳、洗髮精、煥采修護霜等多種產品。由此一合作計畫透過台中區農業改良場的技術輔導，配合農民辛勤的努力，再加上埔里鎮農會在加工產品研發與產銷方面用盡心思，將可為台灣花卉產業又建立了一個新的契機。



▲埔里鎮農會以健康安全的玫瑰花瓣製成玫瑰化妝保養品系列



▲健康安全的玫瑰花瓣釀製過程



▲埔里鎮農會以健康安全的玫瑰花瓣製成玫瑰花酒