

來自百合原鄉的邀約－百合饗宴

本場致力於百合的品種改良、栽培技術改進及種球繁殖技術開發等研究，並積極推動台灣原生百合的復育工作；近年來花蓮地區原生百合搖曳生姿的景觀，從三月底由太魯閣布洛灣展開序幕，而後東海岸的鐵砲百合



接續盛開；再隨著海拔的升高，中橫公路沿線上的台灣高山百合在七、八月份綻放，成為全台百合花季最長的地區，增添花蓮的觀光特色。

除了百合花可供觀賞外，百合的鱗莖自古以來即為人們所食用，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，因其口感獨特又兼具營養、保健之功效，國內餐飲業者多自國外進口作為高級食材使用。為了全面推廣百合的多種用途，本場自國內外各地引進多種觀賞用及食用百合，在進行品種篩選後發現了具有甜味而不苦澀，且能適合本地生長環境條件之食用百合品種。

為能推廣新鮮美味的食用百合，本場特別與花蓮美侖飯店合作，**開發一系列的百合佳餚**，並於該飯店召開「百合饗宴」發表記者會，希望能將農業研究的成果結合觀光活動，共同推動地方產業的發展，並透過整合行銷向社會大眾呈現本場三年來在原生百合復育的成果及百合食譜的開發，全力塑造花蓮成為百合故鄉的新意象。



本場與東部海岸風景區管理處在遊客服務中心設立的鐵炮復育區，每年五月皆繽紛綻放(陳忠明 攝)

食用百合品種均具有橙色花朵的共同特徵(鄭仲 攝)



新開發的百合食譜「純菜百合球」(林學詩 攝)