

Edible flowers



가
식
용
화
물



Edible flowers



식물농장



식용꽃(Edible Flower)

발 행 일 2013년 12월

인 쇄 일 2013년 12월

발 행 인 농촌진흥청 국립원예특작과학원 고관달

저 자 국립원예특작과학원

이정아, 김광진, 정현환, 서효원, 송정섭

편 집 인 원예작물부장 김영철

도시농업연구팀장 송정섭

발 행 처 농촌진흥청 국립원예특작과학원

440-441 경기도 수원시 권선구 수봉로 30

TEL. 031-290-6163

인 쇄 처 미래기획(031-243-2175)

발간등록번호 11-1390804-000409-01

ISBN 978-89-480-2345-9-93520



Contents

✿ 식용꽃(Edible Flowers)이란?	04
✿ 식용꽃의 현황 및 문제점	05
✿ 식용꽃의 종류	07
✿ 계절별 식용꽃	08
✿ 대표적 식용꽃	09
✿ 식용꽃의 기능성	11
✿ 식용꽃 간단하게 활용하는 방법	19
✿ 식용꽃 상품	29
✿ 식용꽃 이용시 주의할 점	33
✿ 식용꽃 산업화 전망	37
✿ 친환경 농산물 인증 품목	41





식용꽃 (Edible Flowers)이란?

- 먹을 수 있는 꽃
- 음식의 주재료나 음식의 색, 향기, 맛을 돋우기 위하여 사용하는 꽃
- 우리나라 : 진달래전, 아까시튀김, 감국화전 등 계절별로 대표적인 꽃을 음식에 이용해 왔으며 차나 술 등에 활용, 규합총서(閩閩叢書)에 진달래, 참깨, 들깨꽃을 이용한 음식 등장
- 중국 : 화찬(花饌), 꽃 등을 이용하여 다양한 음식을 먹음 (隨唐佳話錄 기록)
- 서양 : 16세기경 상류층 여인들을 중심으로 화훼장식 문화와 함께 꽃에 대해 다양한 방법으로 활용 하였고 19세기 초, 유럽을 중심으로 식용꽃을 포함하여 허브를 키우고 활용하는 붐이 일어남



19세기 유럽에서 이용했던 팬지와 제라늄



16세기 유럽 정원문화

사진출처 : Kathy B., Edible flowers, Aguamarine, USA.



식용꽃의 현황 및 문제점

- 미국, 일본을 중심으로 1980년대부터 꽃을 이용한 요리 보급
- 국내에서는 90년대 초반부터 일부 친환경 농장을 중심으로 한 극소수 농가에서 식용꽃을 재배하기 시작
- 꽃을 보는 것에서 먹을 수도 있는 것으로 인식전환이 이루어지고 있으며 이에 대한 수요가 증가하고 있음
- 식용꽃의 풍부한 화색 등으로 기능성 신소재로서의 가능성이 높게 평가되고 있으나 이에 대한 지속적인, 체계적인 연구가 필요함
- 최근 웰빙 열풍을 타고 꽃의 화려한 색에 담긴 효능이 부각되며 다양한 꽃 음식이 등장





✿ 계절별 식용꽃

✿ 대표적 식용꽃



식용꽃의 종류





계절별 식용꽃



계절	품목 수(품종 수)	종류	비고
봄	11(34)	팬지(10), 비올라(4), 패랭이(3), 데이지(3), 금잔화(2), 한련화(2), 제라늄(2), 장미(2), 자스민(2), 베고니아(1)	58%(65%)
여름	4(8)	임파첸스(4), 빙카(1), 멜로우(1), 토레니아(2)	21%(15%)
가을	4(10)	국화(6), 산국(1), 쑥부쟁이(2), 헬리오트로프(1)	21%(19%)
전체	19(52)		



대표적 식용꽃

베고니아



- ▶ 빨강, 흰색, 분홍색으로 신맛이 강함
- ▶ 육류 요리에 곁들여 지거나, 샐러드 등에 넣으면 새콤한 맛이 원기를 회복시켜줌
- ▶ 각종 소스류, 잼 등에 활용

한련화



- ▶ 겨자잎과 같이 톡 쏘는 맛, 강한 매운맛으로 생선의 비린 맛이나 육류의 느끼한 맛을 상쇄시켜줌

팬지, 비올라



- ▶ 비빔밥 재료, 사탕, 차에 이용
- ▶ 케이크 장식용으로 이용
 - 달걀 흰자를 잘 풀어 꽃잎에 문힌 후 그 위에 설탕 등을 입혀서 케이크 위에 장식, 활용하면 귀여운 꽃케익

튤립



- ▶ 단호박 무스에 첨가하여 먹으면 맛이나 모양이 잘 어울림
- ▶ 튤립의 선명한 색상이 단호박의 노란색과 어우러져 손님접대에 좋은 아이টে으로 활용 가능

멜로우



- ▶ 무궁화와 같은 아욱과 식물로 달콤한 향과 향기가 느껴짐
- ▶ 뒷맛이 끈적이는 듯한 느낌을 주는 다량의 점액질이 함
 - 이 물질의 정체인 폴리페놀 물질은 기관지 점막에 자극이 심하거나 염증이 생겼을 때 따뜻한 차로 마시면 진정 효과가 큼

데이지



- ▶ 초밥이나 샌드위치에 잘 어울림
- ▶ 단맛과 아삭거리는 식감이 특징
- ▶ 아이들 간식, 선물에 사용할 쿠키, 무스, (컵)케이크 등에 장식용으로 활용



* 식용꽃의 기능성 01.

* 식용꽃의 기능성 02.

* 식용꽃의 기능성 03.



식용꽃의 기능성

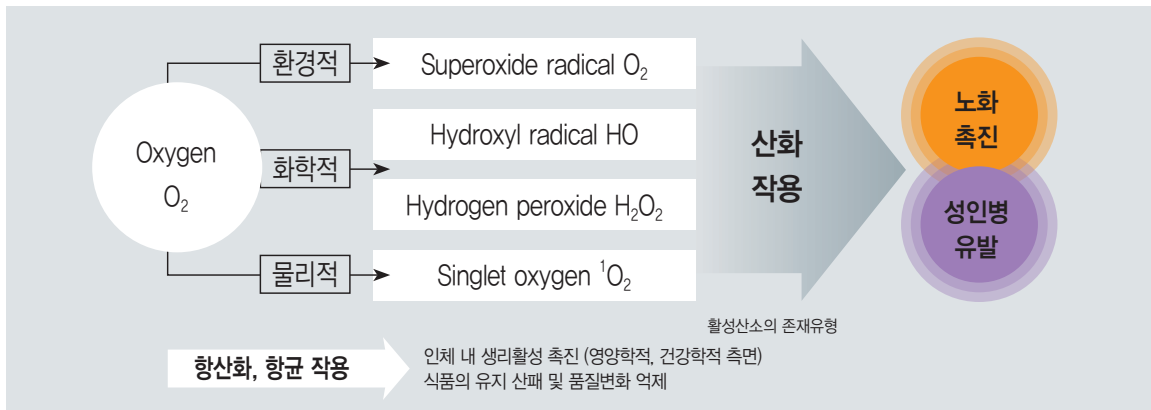




01 식용꽃의 기능성

- 꽃의 다양한 색상을 내는 안토시아닌은 활성산소를 제거, 콜라겐 형성 촉진, 베타 카로틴은 항암효과가 있는 것으로 보고되고 있음

※ 서양 들장미 열매인 로즈힙에는 오렌지의 40배에 달하는 비타민 C 함유





폴리페놀

플라보
노이드

항산화활성, 항균활성, 면역기능의 활성을 증가시켜
강력한 면역기능을 발현하는 효과

폴리페놀, 플라보노이드가 풍부한 꽃

1. 체내에서 성인병을 유발할 수 있는 활성산소 제거
2. 지질의 산화를 방지하는 역할

⇒ **만성염증, 심혈관 질환 유발 원인물질의 작용 억제**



02 식용꽃의 기능성



✧ 고서에 기록된 꽃의 효능



꽃을 먹으면 부녀자들의 얼굴을 아름답게 해주고
얼굴이 늙지 않게 하는 뛰어난 효과가 있다.

실제 고대 궁정에서는 이런 이유로
황후, 비빈, 관리 규수 등이 꽃을 먹었다고 함



03 식용꽃의 기능성



※ 항산화 기능이 높은 기능성 식용꽃 탐색 - 1

- 금어초, 한련화, 패랭이, 팬지, 프리물러, 비올라 등 6종 19품목 중
 - 항산화 물질(플라보노이드, 폴리페놀) 함량 조사 결과 폴리페놀은 붉은색 계통의 프리물러(100.8mg/DW), 비올라(83.5mg/DW), 팬지(76.2mg/DW)순으로 함량이 높음
 - 플라보노이드는 붉은색 계통의 프리물러(74.1mg/DW), 핑크색 계통의 프리물러(54.6mg/DW), 붉은색 계통의 비올라(53.8mg/DW), 팬지(39.1mg/DW)순으로 함량이 높음
 - 식용꽃의 플라보노이드 함량은 골드키위(40.3mg/DW), 포도(35.9mg/DW), 오렌지나 귤은 4.5mg/DW으로 과일 껍질에 들어있는 함량의 1.8-17배정도 높음 (과일껍질의 비타민C, 폴리페놀, 플라보노이드 함량과 항산화 활성, 2012, 한국식품과학회).

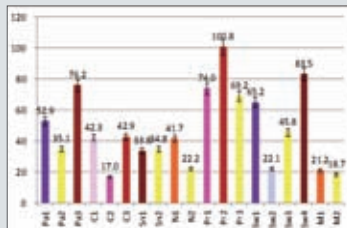


그림 1. 품목별 폴리페놀 함량(mg/DW).

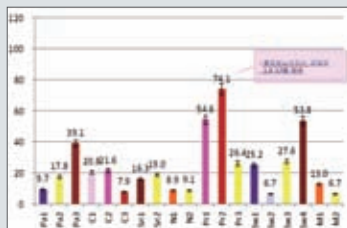


그림 1. 품목별 폴리페놀 함량(mg/DW).



03 식용꽃의 기능성

※ 항산화 기능이 높은 기능성 식용꽃 탐색 - 2

• 식용장미 12종 중

- 항산화 물질(플라보노이드, 폴리페놀) 함량 조사 결과 폴리페놀은 붉은색 계통의 식용장미 중 미스터 링컨(126.6mg/DW), 아리수(124.9mg/DW), 럭키데이(121.9mg/DW), 매직스타(119.9mg/DW)순으로 함량이 높았으며, 전반적으로 식용장미 품종에 관계없이 함량이 높게 나옴
- 플라보노이드 역시 붉은색 계통의 미스터 링컨(26.7mg/DW), 아리수(24.8mg/DW), 럭키데이(24.7mg/DW), 매직스타(19.2mg/DW)순으로 함량이 높았으나, 프리물러, 비올라, 팬지 보다 함량이 낮게 나타남
- **국내시판 녹차**(85.62mg/DW), 보이차(83.52mg /DW), 우롱차(75.95mg/DW) 및 홍차(72.03mg/DW)보다 **장미의 폴리페놀 함량이 1.7배정도 많음**
(국내 시판 녹차 보이차 우롱차 및 홍차의 폴리페놀 함량, 항산화 및 아세틸콜린에스터레이스 저해 효과, 2009, 한국식품저장유통학회지).



→ 과일의 항산화능이 두드러진 부위가 껍질이며, 오렌지 껍질(44.1mg/DW)의 3배, 사과껍질(72.6mg/DW)의 1.7배, 골드 키위(84.6mg/DW)의 1.5배정도 많은 양이 식용꽃에 포함(과일껍질의 비타민C, 폴리페놀, 플라보노이드 함량과 항산화 활성, 2012, 한국식품과학회지).

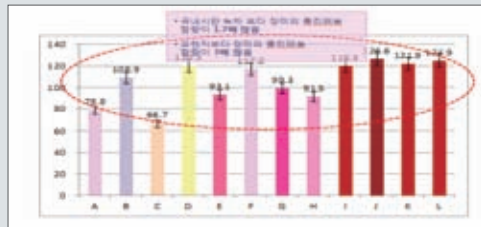


그림 3. 식용장미 종류별 폴리페놀 함량(mg/DW).

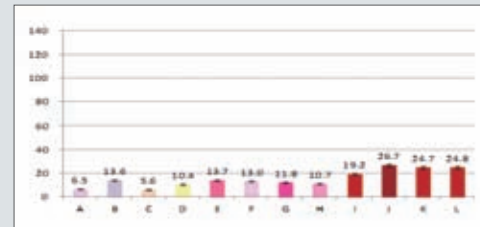


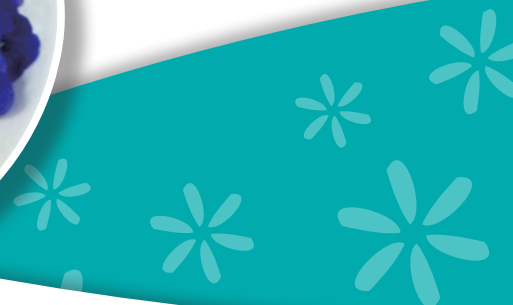
그림 4. 식용장미 종류별 플라보노이드 함량(mg/DW).



- 
- * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 01.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 02.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 03.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 04.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 05.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 06.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 07.
 - * 식용꽃 간단하게 활용하는 방법 08.



식용꽃 간단하게 활용하는 방법





01 식용꽃 간단하게 활용하는 방법

- 지치는 여름철, 꽃처럼 예뻐지는 꽃젤리

열량도 적고 상큼한 꽃 젤리로 눈과 입이 즐거운 후식을 마련해 보자!

젤리의 원료인 젤라틴과 한천

1. 한천 : 해초가 원료로 칼로리가 거의 없음

2. 젤라틴

동물성 단백질이 주원료로 5g 정도에 17kcal 정도의 열량
보유(많은 물에 녹여 사용하므로 저칼로리 식품에 해당)





만드는 방법



- ❶ 젤라틴과 먹는 꽃을 준비
(취향에 따라서 레몬즙과 설탕을 같이 넣어도 좋음)

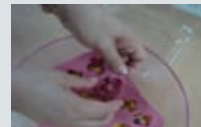


- ❷ 물 200ml에 젤라틴 15g을 넣어 녹임



- ❸ 녹은 후에 설탕 5스푼, 레몬즙 1+1/2T를 넣음

- ❹ 작고 투명한 컵에 적당량 젤리를 넣고 꽃을 띄워 굳힘
(빨리 굳히기 위해 냉장고나 냉동고를 활용해도 좋음)



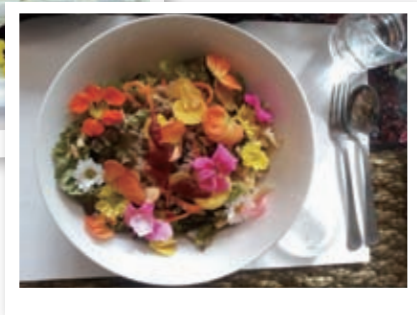
- ▶ 다양한 모양의 젤리틀을 활용하면 귀여운 모양을 만들 수 있음
- ▶ 젤라틴을 녹이는 물에 레몬즙과 설탕을 살짝 넣어줘도 좋음



02 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 요거트, 카나페, 얼음, 비빔밥 등





03 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 케익, 카나페 등

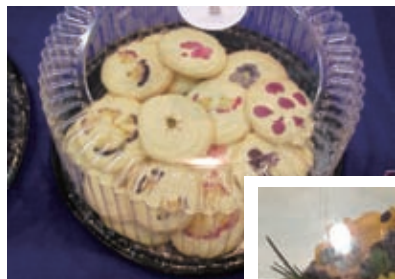




04 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 쿠키, 티라미슈 등





05 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 컵케익, 장미롤케익 등





06 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 샌드위치, 주먹밥, 샐러드 등





07 식용꽃 간단하게 활용하는 방법



- 식용꽃 술, 차, 효소, 아이스크림 등





08 식용꽃 간단하게 활용하는 방법

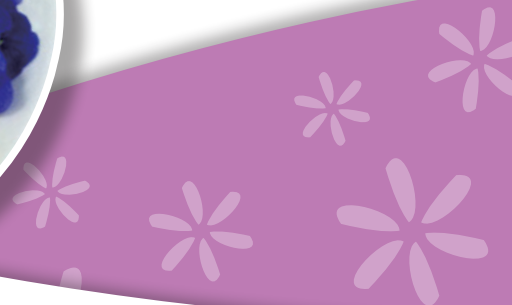


- 텃밭, 베란다 등에서 직접 길러 드세요.





식용꽃 상품





식용꽃 상품

- 식용꽃 판매용 패키지





- 식용꽃 떡, 샐러드, 화분 패키지





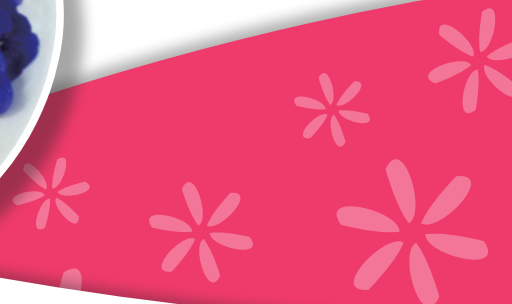
❁ 식용꽃 이용시 주의할 점 01.

❁ 식용꽃 이용시 주의할 점 02.

❁ 식용꽃 이용시 주의할 점 03.



식용꽃 이용시 주의할 점





01 식용꽃 이용시 주의할 점



• 아무 꽃이나 먹어도 되나요?

→ 관상용 꽃으로 재배되는 것은 수확 직전에 농약을 살포하여 유통되는 경우가 있어 식탁이나 음식을 장식하기에는 위험

예 : 화훼식물에 사용되는 농약 중 B9는 발암성 물질로 체내에 축적되면 치명적인 장애 발생 반드시 식용을 재배된 안전한 꽃을 구입, 이용



천남성

• 먹으면 안돼요

→ 아무 꽃이나 식용할 수 없다!!

원래 모든 식물에는 독이 들어 있는데 이는 초식동물이 자신들을 함부로 먹는 것을 막기 위한 생존전략임

→ 독이 있는 줄 알면서도 가장 널리 식용되는 꽃은 진달래, 꽃잎 몇 개를 먹는 정도, 그러나 철쭉과의 꽃술에는 독성분이 있으므로 먹지 않는다. 비슷한 모양의 진달래를 ‘참꽃’이라 부르고 철쭉을 ‘개꽃’이라고 부르는 이유도 이 때문



철쭉

→ 천남성, 애기똥풀, 동의나물, 샷갓나물, 꿩의 바람꽃, 점현호색, 박새, 은방울꽃, 모데미풀, 연령초 등은 독성분의 함량이 많거나 강하므로 절대 금지!!





02 식용꽃 이용시 주의할 점



- 노화반응 진전이 빠름 : 저장성이 떨어짐



식용꽃의 저장에 필요한 환경조건, 포장방법에 관한 정보제공과 함께 효율적 유통을 위한 기술이 개발되어야 함



03 식용꽃 이용시 주의할 점



- 열처리시 화형, 화색 변화가 심한 품목이 있음 : 가공시 고려할 점



가열



변색

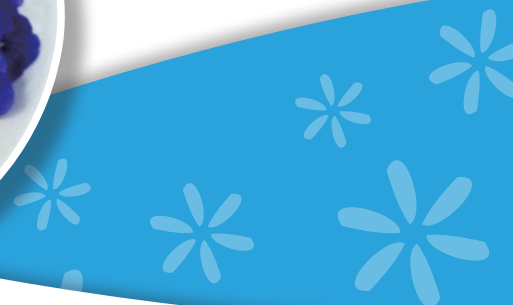


안토시아닌 색소가
가공과정에서 변색

팬지, 비올라는 슈가파우더를 입혀 구어진 머랭에 올리는 것이 더 적합함



식용꽃 산업화 전망



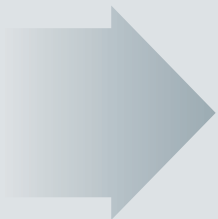


01 식용꽃 산업화 전망



“산업적으로 식용꽃 시장을 어떻게 발전시킬 것인가?”

아직은 미미한
식용꽃 시장



틈새시장으로서 성장가능성이 큼

소비자들에게 재미있고 흥미 있는 분야

국민들이 농업과 좀 더 친해질 수 있는 계기 마련 가능



02 식용꽃 산업화 전망



“현재의 식용꽃 시장”

경기, 충청권 지역에 15개 정도의 업체

생산을 전문적으로 하는 농장은 몇 개 안 됨

대부분 관광농원, 식물원에서 식용꽃 체험의 형태로 운영

상품의 형태도 생식용이 대부분이며 가공품은 많지 않음

성장을 위해서는?

연중 이용 가능한
재배 · 가공방법 개발

저장성, 기능성,
상품화 방안 강구



03 식용꽃 산업화 전망

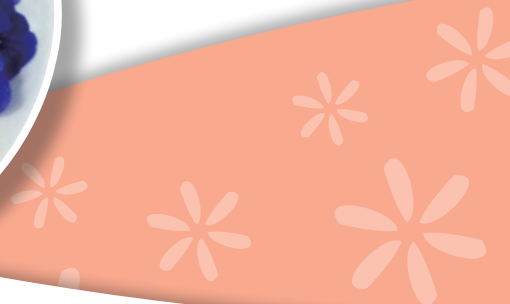


“ 식용꽃 소비활성화를 및 산업창출을 위한 전략”





친환경 농산물 인증 품목



* 친환경 농산물 인증 품목 _ 식용꽃 등 허브류

과명	품목명	영문명칭	학명	비고
국화과 (Asteraceae)	민들레	Dandelion	<i>Taraxacum mongolicum</i> H. MOZZ	꽃, 잎식용(이외에 T. officinale 도 식용 가능)
	흰민들레	Dandelion	<i>Taraxacum coreanum</i> NAKAI	꽃, 잎 등을 식용, 약용
	잇꽃	Safflower	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	꽃, 종자, 기름 (식용, 경제적 이용)
	구절초	Gujeolcho	<i>Chrysanthemum zawadskii</i> var. <i>latilobum</i>	잎, 꽃 식용
	감국	Chinese chrysanthemum	<i>Chrysanthemum indicum</i>	잎, 꽃식용, cf: 산국, C. boreale
	콘플라워	Cornflower	<i>Centaurea cynus</i>	꽃 식용
	민들레	Dandelion	<i>Taraxacum officinale</i>	잎, 꽃 식용
	쑥부쟁이	Ssukbujaeng-i	<i>Aster yonema</i> Honda	허브도감에는 약용으로 분류되나 일본, 한국에서는 꽃 등을 식용하고 있음
	톱풀	Milfoil	<i>Achillea sibirica</i> Ledeb.	한국, 일본 등에서 자생하며 식용으로 이용
	야로우	Yarrow	<i>Achillamillefolium</i>	식물체 전체를 약용하는 것으로 알려져 있으나(허브도감) 일본, 한국 등지에서는 식용함



과명	품목명	영문명칭	학명	비고
국화과 (Asteraceae)	금잔화	Pot marigold	<i>Calendula officinalis</i>	꽃전체, 꽃잎을 식용, 사프란 대신 쓰일 때 많음
	캐모마일	Roman Chamomile	<i>Chamaemelum nobile</i>	꽃, 잎 식용
	데이지	(English)Daisy	<i>Bellis perennis</i>	잎, 꽃을 식용, 상쾌한 풍미
	(프렌치)메리골드	French merigold	<i>Tagetes patula</i>	잎과 꽃 식용, 주로 말려서 활용
	(스위트)메리골드	Sweet marigold	<i>Tagetes lucida, Mexicanmerigold</i>	남미에서 잎, 꽃 부위를 차로 이용
꼭두서니과 (Rubiaceae)	치자	Gardenia	<i>Gardenia jasminoides</i>	꽃을 차로 이용
	스위트 우드러프	Sweet woodruff	<i>Galium odoratum</i>	식물체 전체 이용, 식용으로는 꽃을 치즈가공용으로 이용
꿀풀과 (Lamiaceae)	세이지	(Common) Sage	<i>Salvia officinalis</i>	잎 식용
	파인애플세이지	Pineapple sage	<i>Salvia elegans</i>	잎 식용
	아나이스 히속	Anaise hyssop (Giant hyssop)	<i>Agastache foeniculum</i>	잎, 꽃을 샐러드, 차에 이용
	바실	Basil, Sweet basil	<i>Ocimum basilicum</i>	잎, 종자, 정유를 샐러드, 토마토 베이스 요리, 파스타 등에 식용

* 친환경 농산물 인증 품목 _ 식용꽃 등 허브류

과명	품목명	영문명칭	학명	비고
꿀풀과 (Lamiaceae)	베르가못	Bergamot	<i>Monarda didyma</i>	생잎이나 건조잎, 화구를 식용(샐러드, 차)
	히서프	Hyssop	<i>Hyssopus officinalis</i>	식물체 전체를 이용하는데 잎, 꽃, 기름은 식용
	라벤더	Lavender	<i>Lavandula angustifolia</i>	꽃, 기름을 샐러드, 잼, 젤리, 아이스크림, 식초로 이용
	레몬밤	Lemon balm	<i>Melissa officinalis</i>	식물체 전체, 잎, 종자 식용
	민트	Mint	<i>Mentha spp.</i>	주로 잎을 식용, 식물체 전체를 이용할 때도 있음
	타임(백리향)	Thyme	<i>Thymus spp.</i>	종류가 매우 많음, 주로 T. vulgaris, 이용(식물체 전체, 잎, 개화되는 윗부분, 오일이 주로 이용됨), 생체 또는 건조잎으로 수프, 생선, 고기, 소세지, 마리네이드, 식초, 스튜 요리에 사용
	로즈마리	Rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	잎, 꽃, 오일을 식용, 약용
녹나무과 (Lauraceae)	월계수	Bay laurel	<i>Laurus nobilis</i>	잎을 식용함
마디풀과 (Polygonaceae)	수영	Dock, Sorrel	<i>Rumex acetosa</i> L.	신초를 식용(샐러드, 소스, 스프, 치즈 등에 이용)



과명	품목명	영문명칭	학명	비고
마편초과 (Verbenaceae)	레몬버베나	Lemon verberna	<i>Aloysia triphylla</i>	잎, 오일을 식용
물푸레나무과 (Oleaceae)	아라비안 자스민	Arabian jasmine	<i>Jasminum sambac</i>	뿌리, 잎, 꽃으로 차에 이용
	로얄자스민	Royal jasmine	<i>Jasminum gradiflorum</i>	꽃, 잎 등으로 차에 이용
미나리과 (Umbellifera)	스위트 시슬리	Sweet cicely	<i>Myrrhis odorata</i>	잎 식용(잎, 뿌리, 종자 이용)
	회향	Fennel	<i>Foeniculum vulgare</i>	주로 잎, 줄기, 뿌리, 종자, 기름을 활용, 화구를 식용하기도 함
	고수	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	잎 식용
	딜	Dill	<i>Anethum graveolens</i>	잎 식용
바늘꽃과 (Onagraceae)	달맞이꽃	Evening primrose	<i>Oenothera biennis</i>	잎, 줄기껍질, 꽃, 꼬투리, 종자 이용, 잎, 꽃은 식용
배추과 (Brassicaceae)	로켓샐러드	Arugula, Rocket	<i>Eruca vesicaria sub.</i>	잎, 꽃봉오리, 꽃을 식용, 샐러드 허브로 이용
	스토크	Stock, Gilliflower	<i>Matthola incana</i>	비단향꽃무라고 불리며 식용꽃으로 생산, 유통, 이용(일본, 한국)
백합과 (Liliaceae)	원추리	Daylily	<i>Heemerocallis fulva</i>	식용(허브도감에는 없으나 고서참고자료 있으며 중국에서 이용)

* 친환경 농산물 인증 품목 _ 식용꽃 등 허브류

과명	품목명	영문명칭	학명	비고
백합과 (Liliaceae)	차이브	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	잎, 구, 꽃을 식용으로 이용
	차이브	Chinese chive	<i>Allium tuberosum</i>	잎, 뿌리, 꽃봉오리 이용하며 잎과 꽃봉오리는 식용, (오래 가열하면 풍미가 안좋아짐)
	나리	Tiger lily	<i>Lilium lancifolium</i>	허브도감에는 없으나 식용꽃으로 활용(미국)
베고니아과 (Begoniaceae)	꽃베고니아	Begonia	<i>Begonia semperflorens</i>	허브도감 자료 없으나 식용자료 있으며 실제 식용꽃으로 생산, 이용
보리지과 (Boraginaceae)	보리지	Borage	<i>Borago officinalis</i>	잎, 꽃, 종자, 오일 식용 (오이향 나는 잎, 신선한 꽃은 산과 만나면 핑크로 변해서 음식의 고명으로 이용, 음식 색을 낼 때 이용)
봉선화과 (Balsaminaceae)	임파첸스	Jewel weed, Impatiens	<i>Impatiens wallerana</i>	잎, 식용
붓꽃과 (Iridaceae)	사프란	Saffron	<i>Crocus sativus</i>	수술을 식용, 음식의 색상과 향기를 내는데 사용
삼과 (Cannabidaceae)	홉스	Hops	<i>Humulus lupulus</i>	잎, 싹, 암꽃, 오일을 이용하며 싹초부분을 생체 또는 익혀서 식용



과명	품목명	영문명칭	학명	비고
석죽과 (Caryophyllaceae)	카네이션	Carnation	<i>Dianthus caryophyllus</i>	꽃잎이용,cf;D.chinensis의경우는식물체전체를약용으로사용(허브도감)하나국내에서는식용
	패랭이	Chinese pink	<i>Dianthus chinensis</i>	꽃잎 식용 (생산, 유통, 이용)
아욱과 (Malvaceae)	머쉬멜로우	Marshmellow	<i>Althaea officinalis</i>	잎,꽃,뿌리식용
	히비스커스	Hibiscus	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i>	꽃(꽃잎)을 차로 식용
	로젤	Roselle	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	주로 먹는 부위는 잎, 종자
앵초과 (Primulaceae)	카우슬립	Cowslip	<i>Primula veris</i>	꽃 식용
	프리물러	Primrose	<i>Primula vulgaris</i>	꽃, 잎 식용
장미과 (Rosacea)	찔레	Polyantha rose, Baby rose	<i>Rosa multiflora</i>	열매,꽃잎을식용
	해당화	Japaneserose	<i>Rosa rugosa var. rugosa</i>	꽃잎을 식용
	장미	Rose	<i>Rosa hybrida</i>	꽃잎을 식용
제비꽃과 (Violaceae)	팬지	Pansy	<i>Viola tricolor</i>	식용, 꽃을 비롯한 식물체 전체 부위
	비올라	Violet, Sweet violet	<i>Viola odorata</i>	식용, 꽃, 잎, 뿌리, 정유

* 친환경 농산물 인증 품목 _ 식용꽃 등 허브류

과명	품목명	영문명칭	학명	비고
쥐손이풀과 (Geraniaceae)	(허브)제라늄	Scented geranium	<i>Pelargonium spp.</i>	잎을식용,레몬제라늄(P.crispum),로즈제라늄(P.graveolens),애플제라늄(P.odorratissimum),페퍼민트제라늄(P.tomentosum)등수종식용
	제라늄	Bedding geranium	<i>Pelargonium hortorum</i>	꽃잎 식용, 허브도감에는 없으나 시중에 생산, 유통, 이용되고 있음
진달래과 (Ericaceae)	진달래	Korean rhododendron	<i>Rhododendron mucronulatum var. mucronulatum</i>	꽃잎 식용
차나무과 (Theaceae)	동백	Common camellia	<i>Camellia japonica</i>	잎을 차로 이용하거나, 기름 이용(허브도감), 꽃을 먹었다는 고서가 있음
한련과 (Tropaeolaceae)	한련화	Nasturtium	<i>Tropaeolum majus</i>	식물전체, 잎, 꽃, 꽃봉오리, 열매 식용(peppery flavor)
현삼과 (Scrophulariaceae)	금어초	Snapdragon	<i>Antirrhinum majus</i>	식용꽃으로 생산, 유통되고 있음
	토레니아	Torenia	<i>Torenia fournieri</i>	허브도감에는 없으나 식용꽃으로 활용(일본, 한국)

- ① 식용꽃은 학술적으로 꽃을 식용하고 있는 허브의 일종로 구분(미국허브학회 정의)
- ② 친환경인증시스템 등제를 위해 국문명, 학명, 영문명으로 구분하였으며 정책당국의 정보이해를 위해 비교란에 이용부위 등을 기록
- ③ 자료출처
 - 1) 미국허브학회, 허브도감(New encyclopedia of herbs and their uses, The Herb Society of America), DK, USA
 - 2) 구천서, 2000, 꽃의 식용으로서의 이용, 한국식물인간환경학회 3(4):39-58.
 - 3) Brown, C., The Edible flower garden, LB, USA.
 - 4) 한국원예학회 원예용어집
 - 5) 이창복, 대한식물도감, 향문사
 - 6) 박권우, 허브 및 아로마테라피, 선진문화사.



농촌진흥청 국립원예특작과학원 도시농업연구팀

441-440 경기도 수원시 권선구 수봉로 30 T.031-290-6163

E-mail, leejunga@korea.kr



ISBN 978-89-480-2345-9