

국내 식용꽃의 종류와 생리 기능성에 관한 연구

오순덕* · 윤혜현

고려대학교*, 경희대학교

본 연구는 식용꽃에 관한 산재되어 있는 국내·외 문헌들과 인터넷의 자료를 활용하여 고찰함으로써 식용꽃의 종류와 특성에 대해 분류해 보았다.

식용꽃은 인류가 수렵 채취생활을 하면서 자연스럽게 먹어 왔다. 우리나라에서는 <규합총서>나 <임원십육지>에 조리법이 전해지는 것을 보아 선조들이 오래 전부터 애용해 왔음을 알 수 있다.

한국의 식용꽃은 대부분 야생의 꽃을 사용하였으며 개나리, 동백꽃, 목련, 진달래, 아카시아, 원추리, 장미, 구절초, 감국, 수선화 등이 있다. 서양의 식용꽃으로는 라일락, 팬지, 보리지, 페랭이, 금잔화, 한련화, 장미, 캐모마일, 베고니아 등이 있다. 일본의 식용꽃으로는 벚꽃, 보춘화, 고추냉이, 부추꽃, 초롱꽃, 국화, 들국화, 춘란 등이 있었다.

식용꽃은 꽃이 주는 안정감과 원예치료 효과 외에 맛과 향기, 질감을 주는 자연 그대로의 천연 식재료이다. 식용꽃에는 산화방지제와 미네랄, 비타민 등의 영양소가 풍부하여 고대(古代)부터 약용에 쓰이고 있으며 현대 의학에서 지속적으로 연구의 대상이 되고 있었다. 최근에 우리나라에서는 전통 꽃 음식 문화를 재조명하기 위한 노력으로 식용꽃의 영양가 및 이용 가능성에 대한 연구를 활발히 추진해 나가고 있다. 식용꽃을 이용한 조리가 크게 활성화 되지 않았다.

앞으로 식용꽃에 대한 과학적인 영양가 분석과 조리 과학적인 실증적인 연구가 필요하며 식용꽃 화훼 산업의 활성화와 식용꽃에 대한 홍보, 잠재되어 있는 수요에 대응할 만한 수월한 공급이 이뤄져야 하겠다.