

1. 近年花卉生産は栽培法の近代化，合理化につれ著るしい伸びを示し，花卉の利用も活花にとどまらずドライフラワー・フラワーデザインにと応用されているが，調理への利用は少ない。しかし調理への利用は，従来の食事に楽しむ要素の加わって来ている現在，充分に考えられることである。そこで園芸花卉の調理への利用を試みた。

2. 花卉の調理はすでに幾種類か数えることが出来る。古くは菜の花，桜の花の塩漬，食用菊の酢のものとか，又中国では烏竜茶，包種茶に茉莉花や秀英花が使用され，又最近ではジャムにバラの花が使われている。しかしこの反面有毒なアルカロイドを含有する花卉も多く調理への利用も慎重に扱かわねばならない。本研究はこれら我国の栽培されている花卉について調理への有用性，有毒性を整理し，かつ装飾性を加味して塩漬，酢漬，並びに砂糖漬によってその適性を調べた。

3. 塩，酢，砂糖は高濃度で使用せねばならぬため生ずる花卉の変形，退色，或いは発色は花卉の種類により異なる。これらを整理し，更に食用適性について調べたので報告する。