特集

もっと知りたい、知ってほしい！

サボテンワンダーランド、春日井。

サボテンのひみつ大公開！

春日井市はサボテン栽培が盛んであることを、知っていますか？飾って良し、食べて良し。そんな春日井サボテンのことをもっと多くの人に知ってほしい。知っているようで知らない、春日井サボテンの魅力を徹底解剖します。

問い合わせ　経済振興課（☎85－6246）

1 春日井サボテンを飾る。

独特のフォルムにトゲトゲしいボディ、愛らしい花…。「映える」こと間違いなしのサボテンをインテリアに取り入れてみませんか？

㈲後藤サボテン
代表取締役社長
後藤容充さん

サボテンは比較的丈夫で育てやすく、そのかわいらしい形からインテリアとして人気の高い植物です。部屋に飾るだけで、印象がガラッと変わりますよ

2つのサボテンが合体してる？！

育てやすさ ★★★★☆

緋牡丹（ひぼたん）

「接ぎ木」と呼ばれる技法で、2つのサボテンが合体しています。下の緑色のサボテンから栄養をもらうことで生育することができます。

星型が目を引く存在感のある形

育てやすさ ★★★☆☆

白条鸞鳳玉（はくじょうらんぽうぎょく）

通常は肌全体に白点があるサボテンですが、交配により白点が角の部分だけに残った「白条タイプ」と呼ばれる品種です。

青緑色の肌に金色のとげが魅力のサボテン

育てやすさ ★★★★☆

王冠竜（おうかんりゅう）

寒さにも比較的強く丈夫なサボテン。年数がたつと、「稜」と呼ばれる溝が縦にきれいに入り、小さい頃の姿とは違った顔で楽しませてくれます。

細かいとげがたくさん！王道のサボテン

育てやすさ ★★★★★

白桃扇（はくとうせん）

寄せ植えにもぴったりな王道のサボテン。見た目はかわいいですが、素手では触らない方が良いかも…。

自分の好きなサボテンでガラスの鉢にアレンジ

簡単！サボテンアレンジ

ガラスの寄せ植えは、用土の乾き具合が目に見え、水やりのタイミングが分かりやすくておすすめ。見た目も涼しげで人気のアレンジです。

育てやすさ ★★★★☆ 育てやすさは成長の良さ、丈夫さを表しています。

サボテンの上手な育て方

1年を通して、なるべく日当たり・風通しの良い場所を選びましょう。水やりは、竹串などを使って土が乾いたのを確認してからあげましょう。水は鉢の1/3程度を目安に。

SPRING 春 3〜5月

多くのサボテンが成長を始めます。水やりは暖かい日を選んで月2〜3回のペースで。

SUMMER 夏 6〜8月

水やりは月1〜2回程度、早朝か夕方の涼しい時に少なめに。強い直射日光は、日焼けを防ぐためできるだけ避けて。

AUTUMN 秋 9〜11月

暑さで弱っていたサボテンが、再び成長を始めます。水やりは月2〜3回のペースで行い、11月に入ったら月1回に。

WINTER 冬 12〜2月

水やりは小さな苗は月2回、それ以外は月1回のペースで少なめに。冬は日不足になりがちなので、良く日光に当てて。

2 春日井サボテンを食べる。

メキシコでは「NOPAL/ノパル」と呼ばれ、
古くから健康食材として親しまれている
食用ウチワサボテンの健康効果を解説！

春日井産ウチワサボテンの栄養素と期待される効果（名城大学分析による）

がん・高コレステロール症・動脈硬化症予防

ビタミンCやβ―カロテンをはじめとした豊富なカロテン類などの抗酸化成分によって、がんや動脈硬化の原因となる活性酸素の除去に効果的といわれています。

ダイエット効果・整腸作用

水溶性食物繊維が体内の水分を吸収し膨潤することで、満腹感が得られやすくなります。また、消化を助けて腸の働きを整える作用も期待できます。

疲労回復・精神安定

カルシウムの他、マグネシウムやクエン酸などの豊富な有機物が、疲労回復や精神安定に効果的といわれています。

抗アレルギー作用

動物実験において、サボテン粉末を摂取することでアレルギー作用を抑制する結果が出ました。

主な栄養素

- β-カロテン：550μg（マイクログラム）［トマトと同程度］
- カルシウム：170mg［コマツナと同程度］
- マグネシウム：56mg［オクラと同程度］
- 有機酸総量（クエン酸・リンゴ酸）：0.8g［ミカンと同程度］
- 食物繊維総量：1.4g［ハクサイと同程度］

いずれの数値も100g当たり
（あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター分析）

INTERVIEW

サボテンは、実は万能食材！

サボテンは、野菜と果物の栄養素を併せ持つ万能食材です。またサボテンは熱に強く、加熱調理しても抗酸化成分が失われにくいという特性があります。さらに最近の名城大学での実験で、一緒に調理した他の食材の抗酸化成分も失われることを防いだり、他の食材の栄養成分の作用を高めたりする可能性があることが分かりました。

食べ物は薬と異なり即効性は期待できませんが、普段の食生活に春日井サボテンを取り入れることで、さまざまな健康に関する栄養素を効果的に取ることができます。

いろんな食材との相乗効果が期待できます

名城大学
小原章裕学長
（元農学部長）

春日井サボテンの研究を行い、論文も執筆。農学部教授時代には、春日井商工会議所が中心となって行う「春日井サボテンプロジェクト」にも参加し、春日井サボテンの普及に尽力。

中部大学生「サボテン」研究室を訪問！

家でサボテン料理を作ろう

サボテンを研究している中部大学堀部貴紀研究室の皆さんに、家で手軽に作れる美味しくて栄養のあるサボテン料理を紹介してもらいました。ぜひ、皆さんも家で作ってみてください。

【食用ウチワサボテンの下ごしらえ】 軽く水洗いした後、両先端を切り落とし、白いとげの部分をピーラーや包丁で取り除く。

サボテンチンジャオロース

材料（2人分）

豚肉：200g　タケノコ：100g　ウチワサボテン：140g
小麦粉：大さじ1.5　コショウ：少々
すりおろしニンニク：大さじ1　すりおろしショウガ：大さじ1
油：大さじ1　酒：大さじ1　トリガラスープの素：小さじ1
オイスターソース：大さじ2　しょうゆ：小さじ1

作り方

①豚肉、タケノコ、サボテンを細切りにする。
②フライパンですりおろしニンニク、すりおろしショウガ、油を混ぜ、小麦粉をまぶす。※火は付けない。
③なじんだら豚肉、タケノコ、サボテンを加え、中〜強火で軽く炒める。
④酒、トリガラスープの素、オイスターソース、しょうゆを入れ炒める。

塩揉みで粘り気を取るのがポイント！

サボテンラタトゥイユ

材料（2人分）

トマト缶：400g　たまねぎ：2個
ウチワサボテン：150g　パプリカ：2〜3個
とりささみ：150g　ニンニク：3g
トマト：3個　コンソメ：1個
塩コショウ：少々　オリーブオイル：5g

作り方

①パプリカ、たまねぎ、サボテン、トマトを大きめに切り、とりささみ（大きさは好みで）を切る。
②フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて炒める。
③色付いたら①の食材を入れる。
④塩コショウで炒めて、コンソメとトマト缶を入れて20分程煮込む。
⑤味を調える。

チーズを入れるのもオススメ！

栄養たっぷりのサボテンを美味しく！

月に1、2回サボテン料理を作り、みんなで講評をしています。改善点や検討課題を出し、より美味しいサボテン料理を作れるよう工夫しています。今回紹介した他にも、ハンバーグやポテトサラダなどにサボテンを入れても美味しいですよ！

INTERVIEW

世界でも注目！食用サボテン

サボテンは生命力が強く、世界的に食用として注目を集めており、メキシコではサボテンが日常にあふれ、イタリアではサボテンになる赤い実をフルーツとしてよく食べられています。

日本ではまだ珍しいものとして見られるサボテンですが、市内のサボテン関係者が産官学で連携する仕組みを構築することで、サボテン産業を活性化させていきたいと思います。そして、市内全体にサボテンが市民文化として定着することを期待しています。

フルーツとして食べる国もあります

中部大学
応用生物学部
講師　堀部貴紀

食用・観賞用サボテンの新しい栽培法の確立や新品種の育種などを研究。生産者や春日井商工会議所などと協力し、サボテン産業の振興にも尽力している。

表紙「スムージー」作り方…ウチワサボテン（2枚）、バナナ（1本）、リンゴ（1個）を適当な大きさに切り、牛乳（500ml）と一緒にミキサーにかけるだけ

3 春日井サボテンを知る。

春日井サボテンには、まだまだ知られざる魅力が満載。ここでは、春日井サボテンに関する豆知識をQ&Aで紹介します。

Q. 春日井でサボテン栽培が盛んなのはなぜですか？

A. 始まりは、「緋牡丹（ひぼたん）」。

春日井のサボテン栽培は昭和28年頃、果樹栽培が盛んな桃山地区で、ある農家が「緋牡丹」（5ページ参照）に魅せられ、副業として栽培を仲間に提案したことから始まりました。

そして転機は昭和34年に発生した伊勢湾台風。台風で果樹園が壊滅状態となった一方、サボテンは被害が少なかったことから、それ以降の栽培主体をサボテンに切り替え、市内で広くサボテン栽培が普及し、平成18年まで実施された「農林水産省作物統計調査」では、「サボテン及び多肉植物」の出荷量で全国1位になりました。市では、これからもサボテンを活用したまちづくりを推進します。

Q. サボテン関連の商品はどんなものがあるの？

A. グッズからグルメまでさまざま。

サボテン商品がまとめて買える店はこちら！

- こだわり商店（旭町1）
- 春日井情報発信センター Lirick（リリック）<上条町1>

市内では、食用サボテンの他、サボテンを取り入れた食品や化粧品、サボテンキャラクターのグッズなど、さまざまな商品が販売されています。

こだわり商店店長
出口美紀さん

詳しくはこちら！

※一部の商品は販売が終了している場合があります。

Q. 多肉植物との違いって？

A. とげのあるなし、ではありません。

サボテンは多肉植物の一種ですが、園芸では分けて扱われます。2つの違いはとげの有無と思いがちですが、多肉植物にもとげがあるものもありますし、サボテンにもとげのないものがあります。

主な違いは、ほとんどのサボテンのとげの付け根にあるとげ座という綿毛の有無。また、生息地もサボテンは主に南北アメリカ、多肉植物は主にアフリカ大陸と異なるため、育て方も違います。

Q. 春日井のサボテンキャラクターについて教えて！

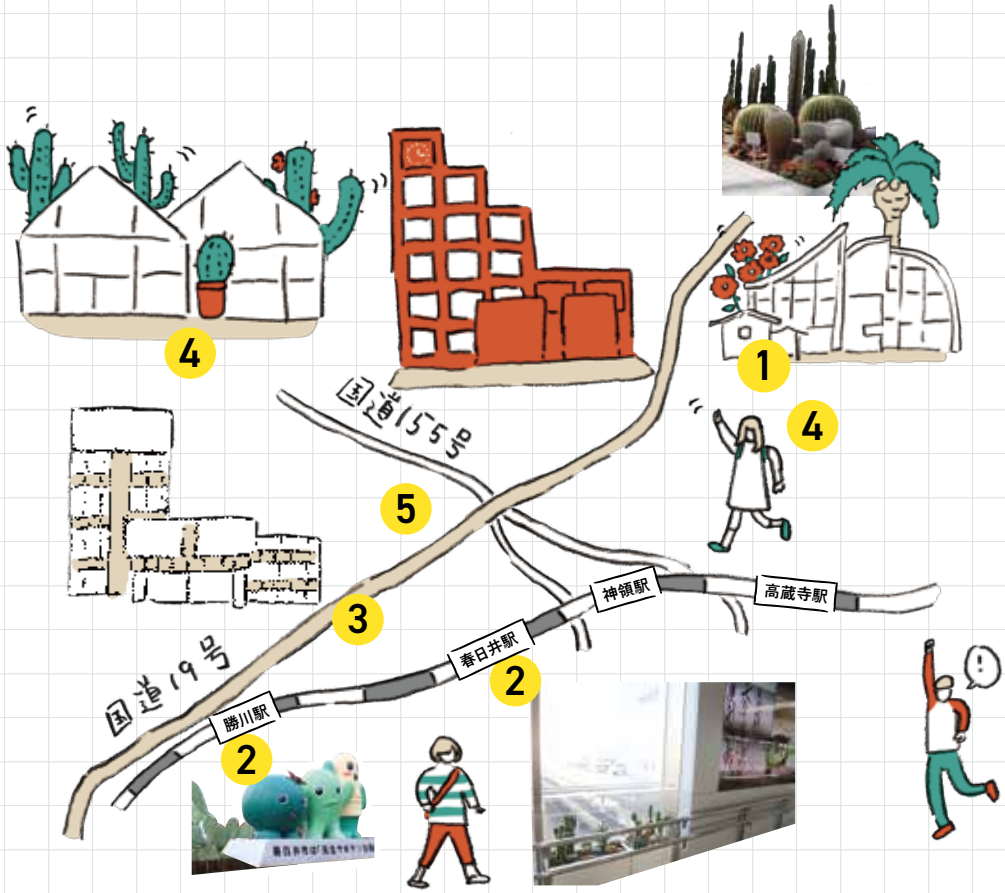
A. 春代、日丸、井之介の3人(匹!?)トリオ。

春日井サボテンのPRを目的に、平成19年に誕生。デザインは名古屋造形大学の学内コンペで、名前は市民公募で決まり、それぞれの名前の頭文字をあわせると「春日井」になります。

春代(はるよ)はおしゃれでおしゃま、日丸(にちまる)は元気な食いしん坊、井之介(いのすけ)は超無口な恥ずかしがり屋など、それぞれの「キャラ」も魅力的。市内のイベントによく現れます。

Q. 春日井でサボテンに出会えるスポットは？

A. 市内にいろいろとあります！



1 グリーンピア春日井

「緑と花の休憩所」2階にあるサボテンコーナーでは、たくさんのサボテンを展示している他、サボテンに関する豆知識も紹介しています。

2 JR勝川駅・JR春日井駅

JR勝川駅にはサボテンキャラクターの像とウチワサボテンが、JR春日井駅のデジタルサイネージ横にはサボテンの寄せ植えがあります。

3 春日井市役所

市内農家の協力の下、1階市民ホールで観賞用サボテンを展示しています。

4 サボテン農家(桃山町一帯、細野町)

春日井のサボテン栽培の中心地。中には、ハウスの見学やサボテン寄せ植え体験を実施している農家もあります。

イベント

5 サボテンフェア(落合公園)

さまざまなサボテンを見て・買うことができるサボテンの祭典。毎年、全国から多くの愛好家が集まります。今年は、新型コロナウイルス感染症の影響により、開催時期や場所の変更を検討中。