

サボテンまめちしき

No. 10

サボテン料理にチャレンジ！

食用のウチワサボテンは市内の事業者も取り扱っており、中にはネット販売されているものもあります。

下処理はまず、サボテンが傷つかないようにスポンジでこすり、トゲをとります。次に苦みのもとになる刺座をピーラーやナイフで取ると下処理完了です。サボテン料理のレシピは市ホームページの「サボレピ」にて掲載中です。

春日井市の特産品で、健康にも良いサボテンの料理に挑戦してみてはいかがでしょうか。

とげざ
刺座

サボレピはこちら↑



Pick Up! サボテン

和名 黒牡丹（こくぼたん）

学名 *Ariocarpus kotschoubeyanus*

写真提供：中部大学堀部研究室

イボの先端が細く突き出ており、トゲトゲとした肌が特徴のサボテンです。秋に白や淡桃色の花を咲かせます。自生地ではほとんど体が土中に埋まった状態で生育しています。