

# 春日井祭り2018 「パルケdeサボテン」 2018.10.20-21

春日井祭りのイベント  
「パルケde サボテン」に参加。

サボテンの苗、加工品の販売やサボテンを扱う飲食店が出店。

堀部研の学生達がサボテン学習コーナーと着ぐるみを担当しました。

**お楽しみ抽選会**

このエリアでお買い上げのごとに抽選券を差し上げます。伊豆シャボテン公園招待券他うれしい景品いっぱい!

**1 サボテンステーキ**

1プレート 500円

あるようでなかったサボテンステーキ!? 今回のためにkasugai foodメンバーがサボテンステーキソースを考案! 3種のソースを絡めていただきます!!

11時から販売開始!!

各日 100食 限定

二日間で合計200食限定の特別商品\*

**2 フォルクローレ演奏**

特設ステージにて11時、14時スタート

フォルクローレは、ラテンアメリカ諸国の民族音楽のこと。学校でも習う「コンドルは飛んでいく」など耳馴染みのある楽しい音楽の演奏会となります。

*Tierra Blanca*

*Jatun Waimis*

**3 多治見市とのコラボ企画! モザイクタイルワークショップ**

コースター・フォトフレーム 各300円

多治見市はモザイクタイル発祥の地であり、生産量も日本一。カラフルなモザイクタイルでコースターやフォトフレームをつくろう! ※材料がなくなり次第終了。

**4 鬼まんじゅう 食べくらべセット**

5個セット 600円

この地域に古くから親しまれ、懐かしさを感じる素朴なお菓子鬼まんじゅう。地元和菓子店の味をお楽しみください。 ※10時より販売。なくなり次第終了。

**5 中部大学 堀部講師による サボテン学習コーナー**

「世界と春日井のサボテン産業」春日井サボテンの歴史、サボテンの進化の過程や保存方法、食用サボテンの効果・効能、世界のサボテン事情を学習いただけます。

メキシコ雑貨の販売もあるよ!

**6 秋のサボテンフェア**

観賞用サボテンの展示販売や好きなサボテンを選んで寄せ植え体験を楽しんでいただけます。

**春日井 風土**

Kasugai Food

第42回春日井まつりイベント

パルケdeサボテン 特産市

ばしょ 春日井商工会館前駐車場

とき 平成30年10月20日(土)~21日(日) じかん 10:00~16:00

後援：在日メキシコ大使館 SRE



春日井商工会議所  
女性会

春日井風土  
Kasugai Food

1,200 (円税込)  
600 (円税込)

抽選  
お楽しみ抽選会



会場の入り口

# 中部大学堀部研究室 サボテン学習コーナーを開設







# 春日井のゆるきゃら達(堀部研学生が担当)





メキシコ雑貨販売  
～ FANDANGO ～



メキシコ大使館後援という事で、  
メキシコ雑貨店を初出店



# サボテンを使った料理を販売 サボテンステーキ、サボテンラーメン、サボマ



サボテンを使った料理を販売  
サボテンステーキ、サボテンラーメン、サボマ



春日井市内の25事業所でつくる「春日井特産品認定業者協議会」が、特産サボテンの新しい食べ方を提案しようと、20、21日の春日井まつりで「サボテンステーキ」を初めて販売する。メンバーたちは試作に励んでいる。

(丸山耀平)

# サボテン使い 美味ステーキ

## 20、21日 春日井まつりへ試作



①販売予定のサボテンステーキ。四角く切った緑のサボテンにベーコン、コーンとソースが付く  
②さまざまなソースをかけてサボテンステーキを試食するメンバー＝いずれも春日井市の四川で



使うのはうちわの形に似た食用のウチワサボテン。生活習慣病の原因となる活性酸素の除去や、皮膚が黒ずむメラニンの蓄積を抑制する働きのある成分が含ま

れる。食用サボテンは強い酸味が特徴。焼くと酸っぱくなるため、ステーキを商品にする店はない。しかし、サボテンをよく知らない市民の間では都市伝説のように

「サボテンステーキが存在する」「おいしくないらしい」とのうわさが広がり、実際にメンバーたちの耳にも入ってくる。

盛り方についても「コーンを載せた方が色合いがきれい」「重ねると見た目も良い」「ベーコンも入れようか」などと詰めた。価格は一皿五百円程度を想定している。サボテンステーキのほかに焼きサボマとサボテンラーメンも販売する。

このままではイメージダウンになると危機感を抱き、「おいしいサボテンステーキを作ろう」と商品化へと動きだした。サボテンメニューの豊富な同市東野町の中華料理店「四川」にメンバー十人が集まり、試作に余念がない。今月二日の集まりでは、まず合わせるソースを研究。おろしぼん酢やゆずこしょうなどの和風から、中華風、みそベースなど八種を用意し、一口サイズに切ったサボテンに付けて試食。「酸味にはおろしぼん酢が合うのでは」「中華ソースも良い」。プロの目線で意見を出し合った。当日までに三種類のソースを決

「焼きサボマ」などのメニューで春日井サボテンをアピールしている。

「サボテンステーキが存在する」「おいしくないらしい」とのうわさが広がり、実際にメンバーたちの耳にも入ってくる。

集まり、試作に余念がない。今月二日の集まりでは、まず合わせるソースを研究。おろしぼん酢やゆずこしょうなどの和風から、中華風、みそベースなど八種を用意し、一口サイズに切ったサボテンに付けて試食。「酸味にはおろしぼん酢が合うのでは」「中華ソースも良い」。プロの目線で意見を出し合った。当日までに三種類のソースを決

# サボテン苗の販売



サボテン苗  
150

サボテン苗  
100

サボテン苗  
100

# 堀部研 2日目担当の学生達





**春日井商工会議所、事業者、生産者の皆さんと**