

サボテン試食会(2018年2月7日 中部大学にて)

本学の食品系の先生方と、サボテン料理の試食会を開催しました。
材料は私が植物工場で作リ、それを食品プラント、調理実習室で加工しました。
学生さんたちも調理に参加し、料理も大変好評でした。

↓プロジェクトの概要を参加者に紹介



サボテンの漬物各種



サボテンクッキー



サボテンうどん

予想に反し(?)本当に美味しかったです!



サボテン試食会 at 中部大学

↓堀部研の学生達と

ぬか漬け



浅漬け・一夜漬け



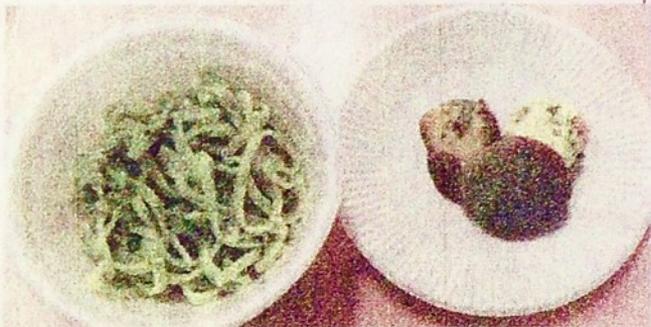
サボテン食品 お味は？

大学内で栽培しているサボテンを基にした食品開発を研究する中部大（春日井市松本町）で、学生たちが考案したサボテン食品の試食会があった。石原修学長や学生ら五十人がサボテンの可能性を探る試作品を吟味した。（丸山耀平）



春日井 中部大で試食会

①サボテンを使った食品を味わう学生たち ②サボテン入りのうどんの麺とクッキー=いずれも春日井市の中部大で



研究は、応用生物学部の横山信治特任教授（モ）がセンター長を務める同大食環境創造研究センターに所属する教授や学生二十人が取り組んでいる。使用するサボテンは応用生物学部の堀部貴紀助教が学内で栽培している。試食会には、サボテ

ンが練り込まれたうどんやクッキー、浅漬けと一夜漬けなどの漬物が並んだ。学生たちは、クッキーの材料の15%はサボテンが占めていることを説明したり、何度も作り直した苦勞を訴えたりした。参加者は考案者の工夫やアイデアに関心を示しながら試食。三年生の松尾明空さん（モ）は「麺はつるつるで、のどごしが良いと感じた」、石原学長は「クッキーはサボテンの食感が残っていて面白」と話した。

今後は商品化に向けた製造手法や味の改良を続ける。横山特任教授は「春日井をサボテンのまちとして広められるようにしたい」と意気込んでいた。

中日新聞（愛知総合） 2018年2月9日

新聞でも紹介