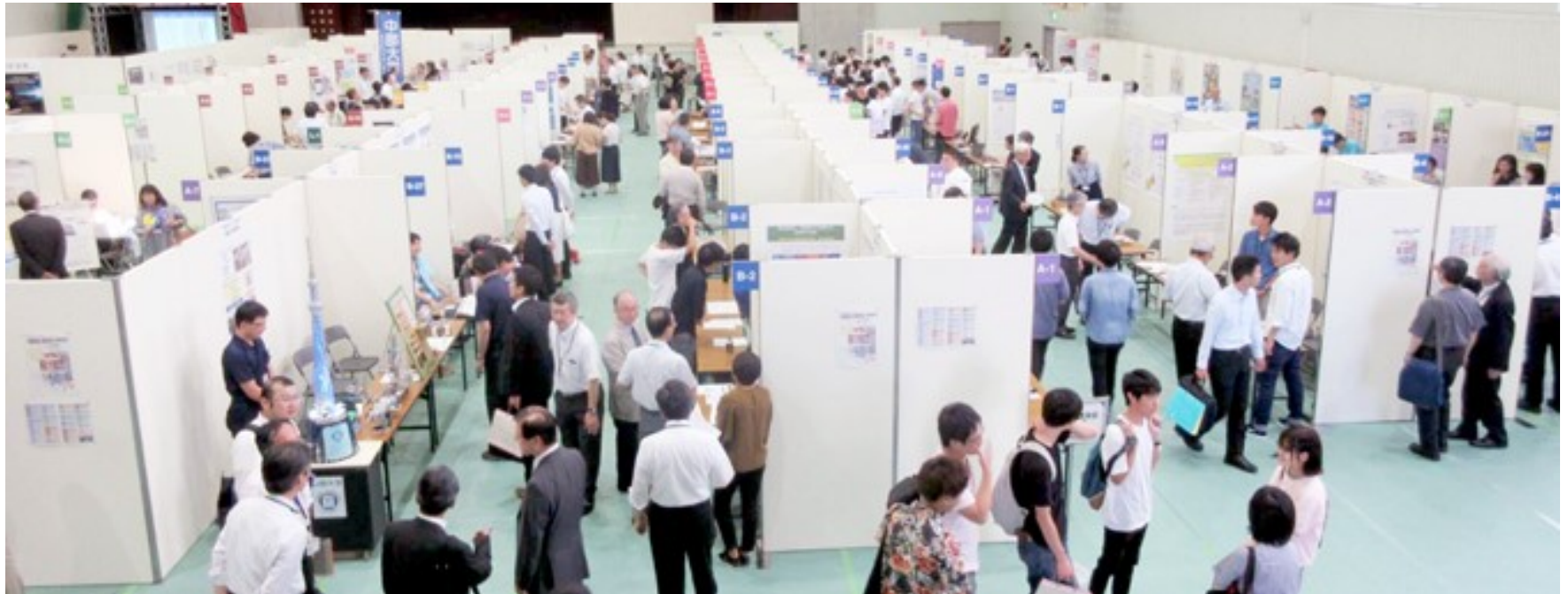


中部大学フェア(2018年9月13日 中部大学)

私が勤めている中部大学の研究現場を紹介するイベントです。
学生達とブースを出展して堀部研究室の取り組みを紹介しました。
あと「食材としてのサボテンの開発」というテーマで講演を行いました。



2 食材としてのサボテンの開発

応用生物学部・環境生物科学科 講師 堀部 貴紀

日本ではあまり知られていませんが、サボテンは健康的な野菜や家畜飼料として世界の広い地域で消費され、様々な加工食品の原料にも使われています。本講演では①世界の食用サボテン産業、②植物工場を活用した中部大学での研究、③春日井商工会議所と連携したサボテン産業振興に向けた取り組みなどについて紹介します。



サボテンクッキーの試食も



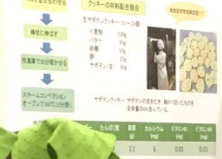
A-12

A-12
サボテンプロジェクト

A-11

C-3

サボテンクッキー作り方



六次産業プロジェクト ～サボテンを食べる～

「春日井サボテン」
六次産業とは？
春日井市でいえばサボテン！
サボテンが食べられるようになってきたこと、そしてサボテンを使ったお菓子や食品が、消費者の注目を集めています。春日井市はサボテンの産地として、サボテンを活用した食品の開発に取り組んでいます。

加工～
三次産業～販売・販売～
サボテンを使用したお菓子や食品の開発・販売に取り組んでいます。

サボテン試食会

2018年2月7日、春日井市72期新米研究会にてサボテン試食会を開催しました。サボテンを使ったお菓子や食品の試食を行いました。

試食品
うどん

試食会の様子

ポリエチレン M

サボテンの講演も好評でした

