

# サボテン料理プロジェクトを立ち上げ

中部大学のチャレンジサイトという制度を利用し、堀部研の学生がサボテン料理プロジェクトを立ち上げました👇

↓申請書から抜粋（記：堀部貴紀&可知論）

## ・目標設定の背景

中部大学のある春日井市は全国的なサボテン産地である。市は「サボテンのまち春日井」を掲げ、また春日井商工会議所では食用サボテン利用の全国的普及を目指した「春日井サボテンプロジェクト」を行っている。しかしながら、食品としてのサボテンの知名度は全国的に低く、市内でもそれほど普及していないのが現状である。その理由として、食用サボテンが食材として認知されていないこと、また誰もが美味しいと思えるサボテン料理や加工品が不在であることが挙げられる。そのため、本プロジェクトで美味しい調理法や加工法を開発して全国に発信すれば、食用サボテンの普及促進や、新たな研究課題の提案につながるのではないかと考えた。

## ・活動目標

本プロジェクトでは食用サボテンの美味しい調理法や加工法を開発してクックパッドなどを通じ全国に発信することを目指す。また本プロジェクトの参加者で春日井市内のサボテン生産農家、料理店、春日井商工会議所などを訪問する。これにより市内のサボテン生産・加工・販売・普及の状況を学ぶとともに本プロジェクトの目標達成に関して意見交換を行う。さらに市内事業者などを招いてサボテン料理の試食会を行う。試作した料理や加工品に対して意見交換を行うことで、新たな研究課題を学生の視点から探索し、提案する。

## Chubu Cactus Cooking (中部大学サボテン料理プロジェクト)

### メンバー募集について ※中部大生のみ参加可

今年度からチャレンジサイトの新規課題として「Chubu Cactus Cooking」が始まります。それに伴いメンバーを募集します（学科は問いません）。

参加希望者や話を聞きたい方は下記連絡先にご連絡下さい。

本プロジェクトでは食用サボテンの美味しい調理法や加工法を開発して全国に発信し、食用サボテンの普及促進や春日井地域の活性化を目指します。

主な活動は食用ウチワサボテンを使った料理や加工品の開発、クックパッドを通じた発信、試食会の開催などです。

**定例会：基本的に毎月第2水曜 PSH**

**試作日：毎週月曜・水曜の午後（変更の可能性あり。自由参加）**

**作る料理：なんでも挑戦（和食、中華、お菓子、加工品、etc..）**

**活動場所：30号館11階堀部研究室**

（※詳細はメンバーのグループラインで連絡）

**連絡先：〇〇〇（代表：可知論）**

**アドバイザー：環境生物科学科 堀部貴紀（30号館11階）**



**Lets cooking with us !**

