

2019年度チャレンジサイト新規採択課題

今年度の6月から、
堀部研究室の学生が
中心となり、
サボテン料理のプロ
ジェクトを進めています。

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

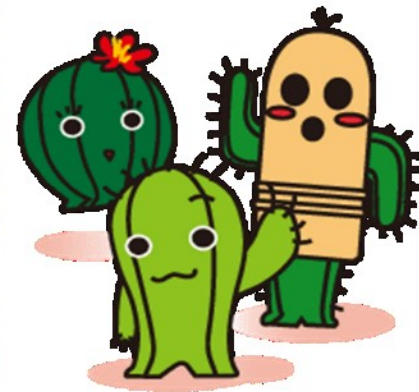
(※詳細はメンバーのグループラインで連絡)

連絡先：〇〇〇(代表：可知諭)

アドバイザー：環境生物科学科堀部貴紀(30号館11階)

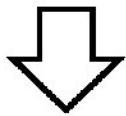


Lets cooking with us !



サボテンはどんな味??

- 酸味がある
- ねばねばしている
- 青臭さがある



どんな料理であれば合うのか?

お好み焼きの
生地に混ぜると
ねばっぷ!!!
(ねばねばUP)



本プロジェクトではサボテン料理の試作を重ねて
サボテン料理の可能性を探ることが目的

サボテンの下ごしらえ

サボテンの棘と棘座をピーラーでとる



白い点が棘座だよ
ここからトゲや
娘茎が生えてくるよ

この状態になると食べられる
ようになる

🍀 サボテンパウダーの作製

お菓子や料理に使いやすいように凍結乾燥しパウダーにする

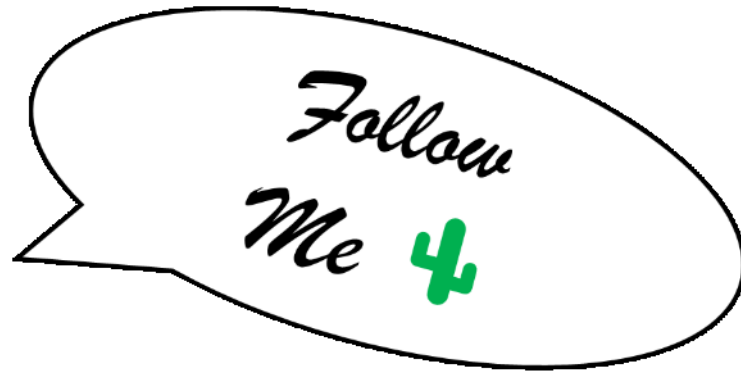


乾燥後



凍結乾燥することによって
通常の乾燥方法よりも
きれいに粉末にできる！！





@cactus_cooking



http://www.Instagram.com/cactus_cooking/?hl=jahttp://