

ふる



私たちは春日井の魅力発信プロジェクトを応援します。

11

2020 NOV vol.92

発行部数
113,400部

無料各戸配布数
111,000部
有料部数 2,400部



当社は「ふるほし」認定企業です



ジャンルで色分け!

清水屋春日井店専門店特集

お得に使って春日井を元気に!

春日井応援券つかエール

どっちを食べる?どっちも食べたい!

店主オススメ2皿

地域の福祉情報をお伝えします!

なごやか福祉通信 vol.12

地元の求人情報が満載! JIMOJOB ジモジョブ

巻頭特集

新メニューで
サボテンの
魅力を再発見!

アプリを
表紙全体にかざすと
動画が流れます!





巻頭特集

新メニューでサボテンの魅力再発見!



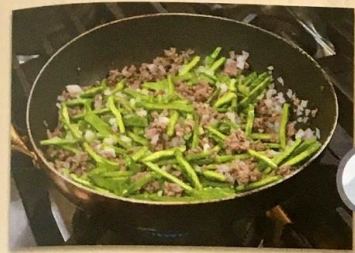
サボテンで産学連携!

春日井ならではのプロジェクト

秋晴れのある日、「トン・ガリアーノ・アカデミー」会議室に、元気な中部大学の学生たちが集まりました。メンバーは、応用生物学部環境生物科学科講師で、「サボテン博士」として知られる堀部貴紀先生とゼミ生、そして応用生物学部食品栄養科学科管理栄養科学専攻の香西はな先生とゼミ生です。

同席した株式会社ブランシェの鈴木貴之専務取締役が、今回のプロジェクトについて説明してくれました。

春日井といえは「サボテンのまち」。その認知は高いものの、サボテン自体の一般普及という面ではもう一歩です。そこで今回、サボテンの新たな魅力を発掘するべく、ブランシェグループと中部大学の講師や学生たちがタッグを組みました。



「ブランシェグループでは、これまでも国産サボテンを使った『Sabo de saboo』というシャンプーやボディソープなどのラインを製造、販売してきました。高い保水力で知られるサボテンは、保湿力だけでなく抗酸化作用も高いので、美容アイテムにはぴったりなのです。年明けに向け、商品ラインナップをクレンジングと化粧水、美容液としてリニューアルするにあたって、美容だけでなく飲食の面でも新たなサボテンの魅力を発掘できないかと考え、中部大学の堀部先生にお声がけしました。」

元々、ブランシェグループが、サボテンを使った商品開発を始めたきっかけは「創業者や役員達の出身地であり、事業経営の拠点である春日井市のために感謝の気持ちを表したい」という思いからだったといえます。

「以前、堀部先生とお話しした際、食料としてのサボテンの能力の高さを伺い、ひらめきました。現在、ブランシェグループでは6店舗の飲食店を経営していて、開発された新メニューを提供する場もあります。そこで、サボテンを使ったメニューを、学生さんのアイデアで考案してもらい、サボテンと栄養のプロの先生方にチェックしていただく。さらに、美容と飲食のプロであるブランシェグループが、オプザーバーとして参加するというプロジェクトを企画したのです。」

考案したサボテンメニューが採用されると、系列の飲食店で提供される計画もあり、学生たちは大張り切りです。会議室に隣接したキッチンでは、早速調理が始まりました。

健康への期待が大きく世界が注目する

スーパーフード

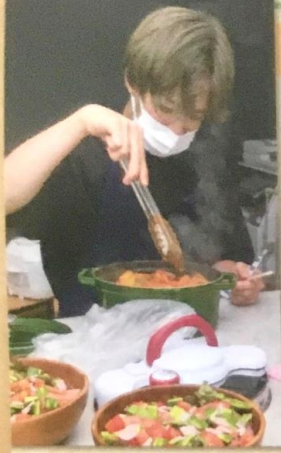
メニューに使用するのは、食用のウチワサボテンの葉状茎で、市内の『後藤サボテン』で栽培・販売されているもの。

「野菜として食べるのは、派生してから2週間くらいのウチワサボテンです。一定以上の栄養機能性があり、乾燥や高温に強いサボテンは、国連からも食料として推奨されています」と話すのは、サボテン博士である堀部先生です。

「野菜が育たない場所でも育つので、人間が食べることももちろん、家畜の飼料としても利用できますし、含水量の高さから水の供給源としても期待されています。血糖値やコレステロール値の減少も報告されているので、メキシコでも富裕層が積極的に食べるほど。今、世界がサボテンに注目しているのです。」

国際的な会議でも、春日井のサボテン産業について発表している堀部先生。世界的なサボテンの流れが東南アジアに入ってきた時に、ここ春日井市が拠点になるように盛り上げたのです」と語ります。

「サボテンが役立つ植物で



あることは間違いないのですが、広く普及させるためには、「おいしく食べられなければならない」は料理に使われていますが、日本で親しまれるために、日本人の舌に合うメニューを開発する必要があります。そこで、僕の研究室の学生達にアイデアを出してもらおうことにして、夏から取り組んできました」

そして、園芸学が専門の堀部先生が声をかけ、今回初めてコラボレーションを行なったのが、食品栄養科学科管理栄養科学専攻の香西先生の研究室です。

香西先生は「私たちのゼミは調理や栄養学が専門です。今回、サボテンの機能性と味に注目して、ゼミから3名の学生が参加しました。堀部先生と、双方のゼミの学生がアイデアを出し合えば、より幅広いメニューが生まれるのではないかと考えています」と話します。

学生の柔軟なアイデアで
全8品のサボテンメニューを考案！

『後藤サボテン』の後藤容充さんは、サボテンの味について「粘りのある、酸っぱいキユウリのように」と説明します。食べやすく、強い苦みやクセなどを感じられないため、煮込み料理やスープに入れたら気づかないほどだといいます。

また、春日井産のウチワサボテンは、ハウス栽培で安心安全。皮をむいて生のままで食べられるので、今回、学生たち考案のメニューでは、サラダでも登場することに！

他にも、肉と炒め合わせるとよく合うので、今回、学生たちはチンジャオロースにサボテンをプラス。サボテンの粘りが片栗粉のようなトロミをもたらすので、嚥下作用が期待でき、堀部先生もイチオシのメニューとなりました。

この日、学生たちが作ったサボテンメニューは、全8品です。

堀部先生の研究室

- ハンバーグ
- チンジャオロース
- ラタトゥイユ
- サラダ



香西先生の研究室

- ・トルティーヤ
- ・ピザ
- ・カップケーキ
- ・サラダのドレッシング

トロミのあるチンジャオロースの他にも、ミキサーにかけたサボテンを生地に練りこんで、生地から作ったピザなどで、力作揃い。どれも驚くほどおいしく、見た目もプロに劣りません！考案されたメニューのいくつかは、ブラッシュアップされて、今後ブラッシュアップの飲食店で提供される予定です。

サボテンのまち・春日井の、さらなる可能性を感じさせるプロジェクトとなりました。



Profile



中部大学 応用生物学部
食品栄養科学科 管理栄養科学専攻 講師
博士(健康科学) 管理栄養士
香西はな先生

専門は給食経営管理、食物アレルギー、国際栄養。給食における食物アレルギー対応や、途上国での給食の現状および人々の栄養状態についても研究を行っている。



中部大学 応用生物学部
環境生物科学科 講師
堀部貴紀先生

園芸学、園芸生物学を専門とし、研究材料はサボテン、多肉植物、鑑賞花卉(バラ)。研究室では「市場から遺伝子まで」をスローガンに、地域の活性化から遺伝子の機能解析まで幅広いテーマを扱う。



株式会社ブランシェ
専務取締役
鈴木貴之さん

春日井市大手町に本社を置き、美容サロンや飲食店、美容学校を運営するブランシェグループの専務取締役。代表や他の役員同様、小学・中学・高校まで春日井市で過ごす。

