



レシピ開発 地域で提供へ



中部大サボテン研究室

「ピーマンの代わりにサボテンを入れて、チンジャオロースーを作っています」
学生たちが調理する傍ら



で、応用生物学部のサボテン研究室の堀部貴紀講師(34)が説明してくれた。使っているのはウチワサボテン。うちわのように平らな茎の部分を細切りにして、豚肉などと炒めていく。研究室でサボテン料理に取り組んでいるのは、地域活性化に貢献したいとの思いがあるからだ。キャンパ

ウチワサボテンの水耕栽培をする学生ら(右から2人目は堀部講師)(愛知県春日井市の中部大で) = 佐藤俊和撮影

栄養価アップ「地元野菜」に

スのある愛知県春日井市はサボテン栽培が盛んで、サボテンのまち」として、この特産を使った食品などを開発、販売している。堀部講師は、園芸学が専門で、学生時代はバラを研究していた。サボテン研究を始めたのは、中部大に着任した2015年。市内で開催されていたサボテンフェアで、口にしたのがきっかけだという。本場メキシコでは、薬用としても食されているサボテン。緑黄色野菜と果物の両方の栄養素が含まれ、βカロテンや食物繊維が豊富。抗高脂血症作用やコレステロール減少、血糖低下作用などが研究者から報告されている。砂漠でも育つサボテンは、乾燥や熱に強く、国連



サボテンを使ってチンジャオロースーを調理する学生たち

食糧農業機関は17年、世界の食料危機の救世主になり得るとの見解を発表。「その生命力の秘密を探るともに生産性を上げ、利用を広げたい」と、サボテンの性質などを研究する一方、昨年6月から学生たちとサボテンを使ったレシピの開発を進めている。

の大山美菜子さん(21)もサボテンに魅せられた一人。「水やりが少なく手入れが簡単で、個性的な形が気に入っている」と話す。研究室の他の学生と一緒に、水耕栽培でサボテンのストレス耐性を調べる一方、与える鉄分や塩分、亜鉛などの濃度を変え、栄養価の高いサボテン作りを目指している。

これまでハンバーグ、カレーライス、ラタトゥイユ、浅漬けなど15種類を製作した。出来上がった料理はホームページに公開するで問い合わせもあるという。目標は市内のレストランで提供できる料理の開発だ。大学の温室では約50種類のサボテンを栽培している。ほとんどが食用だ。昨

年秋から研究室で学ぶ4年生が、若い人たちが研究するのは頼もしく、「地元野菜」として定着することを願っている」と期待を寄せる。(荒川盛也)

中部大「ESD拠点」研究発表

中部大は、国連が進めるESD(持続可能な開発のための教育)の地域ネットワーク「中部ESD拠点」の幹事機関を担っており、複数の大学や行政、NPOなどと連携した活動を展開している。愛知、岐阜、三重の3県を流れる河川の流域を「伊勢・三河流域圏」と呼び、地域全体の様々な課題を総合的に理解し、解決を通してSDGs(持続可能な開発目標)の達成を目指している。

大学独自に設立した国際ESD・SDGsセンターでは毎年、研究・活動発表会を開催。今月11日には、地域に住む高齢者の健康増進に関する研究や、新型コロナウイルスの感染拡大が続く中でESD活動などの成果について、全国の大学とオンラインでつないで発表した。