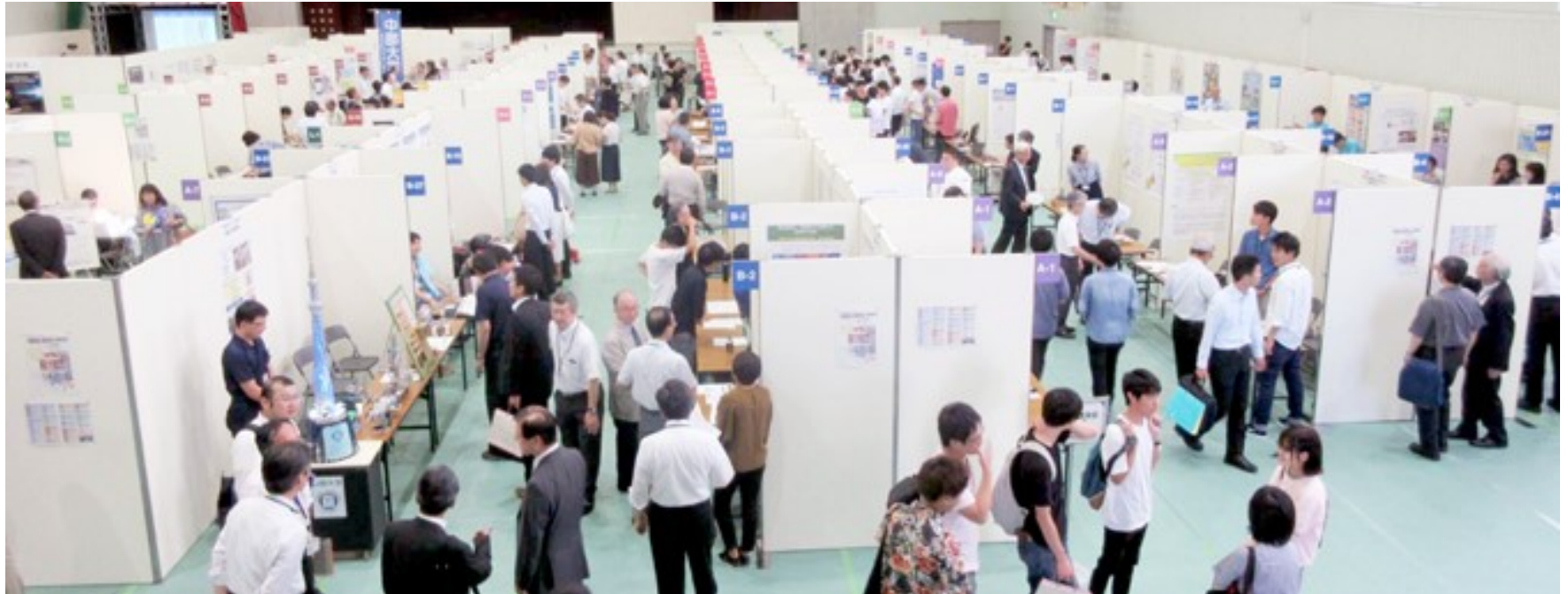


中部大学フェア(2018年9月13日 中部大学)

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。



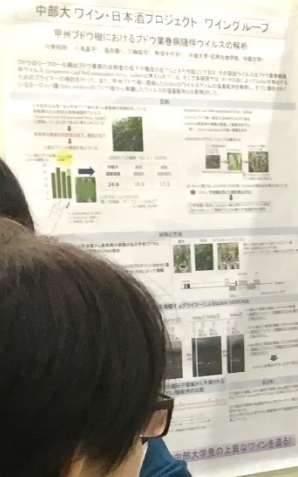
ブースで対応する学生達

-3

A-11

中部大ワイン・日本酒プロジェクト ウィングループ

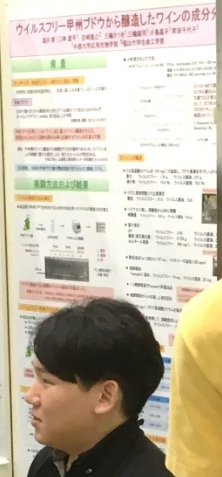
甲州ワインづくりに対する取り組みとワイン醸成技術の紹介



中部大のワインプロジェクトは、甲州産のブドウを原料とし、伝統的な醸造技術と最新の醸造技術を融合して、高品質なワインを醸造しています。本プロジェクトでは、ブドウの栽培から醸造までの一連の工程を詳しく紹介し、ワインの魅力を伝えるとともに、持続可能なワイン生産の取り組みについてもご紹介します。

ウイスキー・甲州ブドウから醸造したワインの成分分析

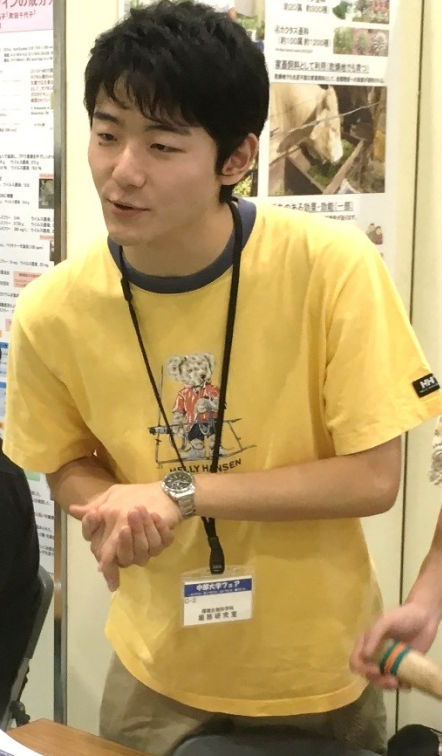
醸造工程と成分分析の結果を詳しく紹介



本プロジェクトでは、甲州産のブドウを原料とし、伝統的な醸造技術と最新の醸造技術を融合して、高品質なワインを醸造しています。本プロジェクトでは、ブドウの栽培から醸造までの一連の工程を詳しく紹介し、ワインの魅力を伝えるとともに、持続可能なワイン生産の取り組みについてもご紹介します。

スズメナカボチの性質による

スズメナカボチの性質による



スズメナカボチは多用途に利用できる植物で、その性質は以下の通りです。

- ・生育期間：約100日
- ・収穫時期：10月下旬～11月上旬
- ・用途：野菜、飼料、肥料

なぜサボテンを愛するの？

サボテンの研究が環境問題の解決につながる

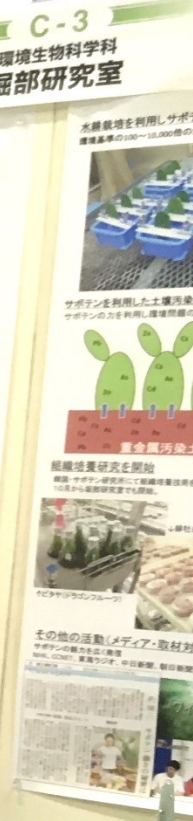


サボテンの持つ気象調節効果の解明（耐乾性、高温耐性、耐寒性、etc...）

気候変動による環境問題の解決に貢献できる。食糧増産、砂漠化防止、作物病害防除などのための種子（水耕栽培3か月後）

C-3 環境生物科学科 堀部研究室

水耕栽培を利用したサボテン



サボテンを利用した土壌汚染浄化

サボテンの力を活用した土壌汚染浄化

重金属汚染土

組織培養研究を開始

サボテンの力を活用した土壌汚染浄化



サボテンクッキーの試食も



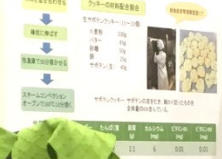
A-12

A-12
サボテンプロジェクト

C-3

A-11

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～

六次産業とは？

農業・畜産・水産等の一次産業と、加工・販売等の二次産業を結び、地域活性化を図る産業です。

「春日井サボテン」

春日井市で育てられているサボテンは、見た目だけでなく、実はとてもおいしいです。サボテンは、夏に収穫されるため、新鮮なサボテンを使った料理が人気です。

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。サボテンの加工・販売に取り組む企業と、サボテンを愛する方々が集まり、サボテンの魅力を共有しました。



試食会の様子

試食会は、サボテンの魅力を共有する機会となりました。参加者は、サボテンの加工・販売に取り組む企業と、サボテンを愛する方々が集まり、サボテンの魅力を共有しました。

ポリエチレン M

サボテンの講演も好評でした

