

2019年度チャレンジサイト新規採択課題

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。

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

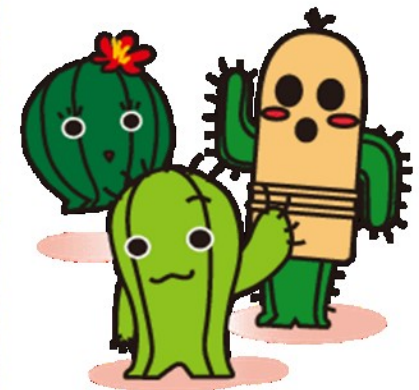
(※詳細はメンバーのグループラインで連絡)

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 !



サボテン料理プロジェクトの中間報告会

本プロジェクト(+他プロジェクト)の中間報告会が中部大学で開催。

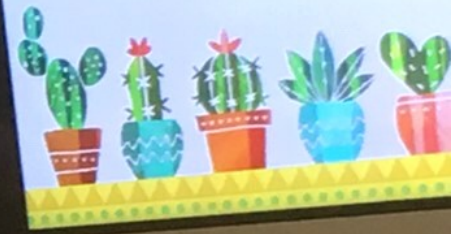


発表を行うプロジェクト代表の可知論君

発表題目

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

代表：可知論



ポスター発表も実施



Chubu Cactus Cooking

(中部大学サボテン料理プロジェクト)

代表：可知 諭
副代表：上垣 菜穂
会計：松尾 卓実
他17名

生まれは春日井



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?

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

お好み焼きの生地混ぜるとねばっふ!!! (ねばねばUP)



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



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!!!



サボテンアイスクリーム

材料

生クリーム	200 mL
卵黄	4個
砂糖	120 g
バニラエッセンス	数滴
サボテンパウダー	10 g



サボテンお好み焼き

材料

キャベツ	1/4 個
玉子	2 個
豚バラ肉	6 枚
水	200 ml
やまいもパウダー	2.5g
お好み焼き粉	100g
天かす	20g
サボテンパウダー	10g
サボテン	2枚



サボテンたこ焼き

材料

たこ焼き粉	500 g
水	1500 mL
玉子	5個
キャベツ	140 g
紅ショウガ	50 g
サボテンパウダー	12.5g
サボテン	2枚
たこ	お好みで



まとめ

サボテンをパウダーに加工することで簡単に料理に組み合わせることができる。しかし、サボテンパウダーの量を間違えるとかなり味に影響が出るため、料理レシピの開発は必須である。また、海外の研究でサボテンパウダーを料理に入れることで機能性が上がることが報告されており、今後サボテン料理の需要が高まる可能性がある。

今後の予定

- ・クックパッドにレシピを載せる
- ・春日井祭りでのクッキーの配布
- ・東山動物園でサボテンの視察

サボテンクッキー

材料

無塩バター	60 g
卵	10 g
砂糖	35 g
薄力粉	120 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
サボテンパウダー	①なし

- ② 1.25 g(100 gあたり)
- ③ 2.50 g(100 gあたり)
- ④ 3.75 g(100 gあたり)



Follow Me

@cactus_cooking

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

