

食用サボテンを研究する中部大助教



二千人の研究者がいる園芸学会でも専門が食用サボテンというところ珍しがられる。熱帯気候のメキシコでは家庭の食卓に並ぶが、温暖で食材も豊富な日本ではほとんど口にしない。「医薬品に応用できる成分が眠っているかもしれない。アロエは体にいいと誰もが知っているように、サボテンの時代もいずれ来ますよ」と語る目は、まるで大志を抱く少年のよう。

岐阜県本巣市出身。名古屋大大

この人

学院でバラの生態を研究した。「知らない世界を見てみたい」と一年間、岐阜放送で報道の現場に身を置いたが、一分野を掘り下げる研究職が合っていた。バラの研究を深めるため、愛知県春日井市にある中部大大学院の博士課程へ。そこで、特産のサボテンと出会い、卒業後も大学に残った。

春日井は種から育てる実生サボテンの出荷数が全国一だが、高齢化で生産農家は減る一方だ。「研究してきたバラの生産性の向上を生かせないか」。土を殺菌する手間が省ける水耕栽培で、食用に育てるのに適した肥料濃度を探る。

昨年一年間は米国で遺伝子工学も学んだ。「春日井のサボテンは、日本の宝。何としても生産者を守りたい」
(浅野有紀)