



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。

これまでにハンバーグ、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

研究室内にウチワサボテンを納入している後藤サボテンの後藤容充さん(39)は、「専門家の堀部先生に、食用サボテンの魅力を分かりやすく伝えてもらえ、ありがたい。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。今年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。

中部大「ESD拠点」研究発表