

春日井サボテン ハンドブック



一般社団法人
春日井市観光コンベンション協会

〒486-8511
愛知県春日井市鳥居松町 5-45
(春日井商工会議所内)
電話：0568-81-4141



みつける春日井
(春日井市観光
コンベンション協会HP)

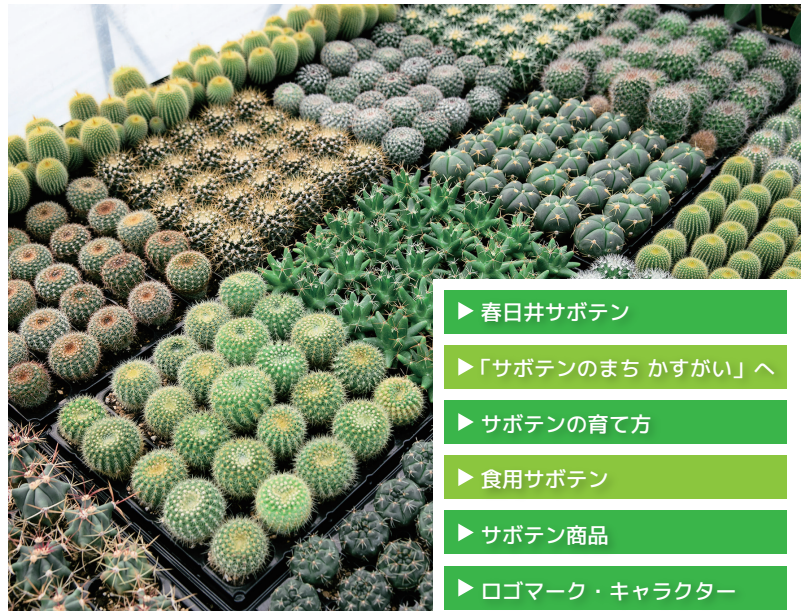


春日井サボテン
ウェブサイト

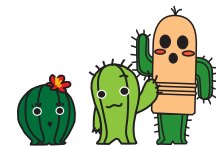
春日井サボテン ハンドブック



サボテンのことを知る春日井サボテンハンドブック



- ▶ 春日井サボテン
- ▶ 「サボテンのまち かすがい」へ
- ▶ サボテンの育て方
- ▶ 食用サボテン
- ▶ サボテン商品
- ▶ ロゴマーク・キャラクター





サボテンの一大生産地 愛知県春日井市生まれの「春日井サボテン」



春日井市のサボテン栽培は、昭和 28 年（1953 年）頃、今の桃山地区で果樹栽培の副業として始まりました。その後、昭和 34 年（1959 年）に発生した伊勢湾台風で一帯の果樹が被害を受けたことからサボテン栽培に移行する農家が増え、市内に広く普及しました。

その結果、「桃山へ行けばどんなサボテンでもある。」と評判になり、昭和 40 年の後半から 50 年代の前半にかけて、国内のみならず海外にも輸出するほどになりました。



平成 18 年（2006 年）まで実施されていた農林水産省作物統計調査では、「サボテン及び多肉植物」の出荷量で春日井市が全国 1 位となっていることから、春日井市は全国有数のサボテン産地であるといえます。

みしょう 全国有数の実生サボテン生産地

サボテンの栽培方法を大きく分けると、種から育てる「実生栽培」と、子株を切り取り土に挿す「挿し木栽培」の 2 種類あります。栽培のスピードが比較的早い挿し木栽培に比べて、実生栽培は、形や模様が異なった多様なサボテンが育つというメリットはあるものの、発芽に失敗したり、種から苗まで成長するのに約 3 年という長い年月が掛かる等のことから、全国的にも扱う農家が少なく、希少な栽培方法とされています。



独自の栽培方法を確立

サボテン栽培のノウハウが未確立なうえに、地理的に栽培に適しているとは言い難い環境でありながらも、温室の構造を工夫するなど、従来の方にとられない独自の栽培方法により、実生の大量生産に成功し、また一帯のサボテン農家が連携して分業体制をとることで、安定した実生栽培を確立させました。

平成 18 年
(2006 年)

サボテンを春日井市の特産品として、その魅力を市内外に発信しようと「春日井サボテンプロジェクト」が発足。従来の観賞用サボテンに加えて、食用サボテンに着目した取り組みを開始する。

平成 19 年
(2007 年)

イメージキャラクターの「春日」「日丸」「井之介」が誕生。また、市内小中学校の給食でサボテンを使った献立の提供がスタートする。



平成 20 年以降
(2008 年以降)

市内の店舗が食用サボテンを使ったメニューや美容品などの商品を次々と開発。

令和 3 年
(2021 年)

春日井市の新しいシンボルとなるようサボテンを模したロゴマークが誕生。



サボテンダンスミュージック「かすがいサボテンピース」を制作。

絵本「かすがいサボテンのおはなし」を制作。サボテンを観る、育てる、食べる、と多面的に親しめる取組みを進めています。

サボテンはおひさまと風が大好き

風通しがよく日当たりのよい場所に置きましょう。



育てやすいサボテンはインテリアにもぴったり！

置く場所を選ばないサボテンは玄関や窓際に置けば、ちょっとしたお部屋のアクセントになります。

サボテンの育て方

春 3～5 月

暖かくなってくると多くのサボテンが生長を始めます。十分に日光に当てるようにして、水やりは3月中旬までは暖かい日を選んで月2～3回のペースで行いましょう。

夏 6～8 月

梅雨の時期や、夏の猛暑で弱いサボテンもあり、水やりは春より控えめに。日中の水やりは根を傷めますので早朝か夕方涼しい時に、月1～2回のペースで少なめにしましょう。強い直射日光は日焼けの原因になるので避けましょう。

秋 9～11 月

元気に生長を始めます。十分に日光に当てるようにし、水やりも秋の始めは月2～3回、11月に入ったら月1回のペースで行います。

冬 12～2 月

小さな苗は月2回、それ以外は月1回のペースで湯気気味に。樹液の濃度が濃くなり凍りにくくなります。冬は日照不足になりがちなのでよく日光に当てるようにしましょう。



食用サボテン

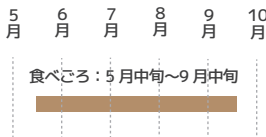


食べて美味しい。体にうれしい健康食材

観賞用のイメージが強いサボテンですが、実はメキシコだけでなくイタリアなど様々な国で食用サボテンが食べられています。主に食用にされているのはウチワサボテンという品種で、その主な特徴は「酸味」と「とろみ」です。



サボテンの旬は、新芽が出てくる夏季で、皮も柔らかくてみずみずしく、サッパリとした味わいで爽やかにいただけます。



春日井市内には、サボテンを使った料理や商品を販売するお店が数多くあり、「サボテンを食べるまち」として注目を集めています。（お店の一覧はP9～）

サボテンが世界を救う？！

過酷な状況下でも育つサボテンは、平成29年（2017年）にFAO（国際連合食糧農業機関）が「ウチワサボテンが食料安全保障にとって重要な作物であり、食糧危機を救う作物になりうる」と発表するなど、世界の食糧難を救うサステナブルな食材としても注目を集めています。

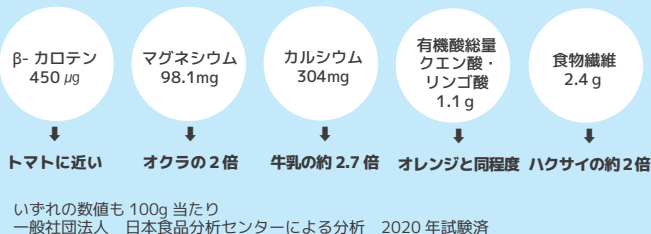


食用サボテンの栄養素



食用サボテンは、野菜と果物の栄養素を併せ持つ万能食材です。また、一緒に調理した他の食材の酸化成分の損失を防いだり、栄養成分の作用を高めたりする可能性があることが研究で分かりました。

春日井市内で栽培された食用サボテン（パーバンク種）による試験結果



食用サボテンに期待される効果



ガン予防

動脈硬化症予防

高コレステロール症予防

疲労回復・精神安定

ダイエット効果・整腸作用

抗アレルギー作用

食用サボテンに多く含まれるβ-カロテンなどの酸化成分は、がんや動脈硬化の予防に、また、カルシウムやマグネシウム、クエン酸などの栄養素は疲労回復や精神安定に効果的といわれています。

さらには、豊富な食物繊維が体内の水分を吸収し膨潤することで満腹感が得られやすくなることでのダイエット効果や、消化を助けて腸の働きを整える作用も期待できます。



食用サボテン



市内で栽培されている食用サボテン

マヤ（ノパレア属）



小ぶりで
柔らかい！

バーバンク（オープンチア属）



大きくて
肉厚！

ウチワサボテンには50種類以上の品種があり、サボテンの本場メキシコでは、その中の約20種類が食用として栽培されています。現在、春日井市では「マヤ」「バーバンク」の2種類が市内農家の手によって栽培され、食用サボテンとして食べられています。



食用サボテンが買える農家直営のお店



後藤サボテン

マヤ（ノパレア属）

市内のビニールハウスで栽培しており、小ぶりで柔らかい肉質が特徴です。



こだわり商店

バーバンク（オープンチア属）

市内の露地で栽培しており、大きくて肉厚なのが特徴です。



食用サボテンの下ごしらえ

1



1. 軽く水洗いする。

2



2. 両先端を切り落とす。

3



3. トゲが生えている部分を取り除く様にピーラーなどで皮を削ぐ。※

4



4. 使いやすい大きさにカットする。

※季節などによって皮の硬さが異なりますので、メニューに合わせて調整してください。

(注) 見えにくい小さなトゲがある場合がありますのでご注意ください。



レシピの一例はこちら



サボテン商品のご紹介

春日井市内にはサボテンを使用した商品がたくさんあります。ここに載っている商品以外にもまだまだ沢山あるかも！市内のお店を回ってお気に入りの商品を探してみてください。
※商品によっては予告なく販売を取りやめる場合がありますのでご了承ください。

サボテングルメ

●サボテンラーメン



サボテンを練り込んだ麺にスライスしたサボテンをトッピングし、スープにサボテンをすりおろしてとろみを加えたラーメン。

●サボテングョーザ



皮にサボテンを練り込み、具材にも刻んだサボテンが入ったヘルシーな餃子。

●サボテンサラダ



サボテンのスライスと玉ねぎのスライスをかとお節で和えて食べるサラダ。

●サボテンコロッケ



サボテンとジャガイモやニンジンなどを入れてパン生地で包み揚げたコロッケ。

中華料理 四川

住所：東野町 4-11-1
電話：0568-84-8359
<http://sisen-kasugai.com/>

●サボマ



「ネギマ」ではなく「サボマ」。豚肉とサボテンを交互に刺した串焼。

●春日井コロッケ



サボテンとジャガイモやニンジンなどを入れてパン生地で包み揚げたコロッケ。

●生サボテンぼん酢和え



スライスしたサボテンをぼん酢とかつお節で和えて食べる小鉢。

●春日井サボテンの天ぷら



少し厚めにスライスしたサボテンに衣を付けて揚げた天ぷら。

くつろぎ空間 わしょく屋

住所：出川町 8-17-1
電話：0568-52-2223
<http://www.wa49.com/>

サボテンには色々な使い方が
あるんだね！



●サボテンラーメン



サボテンを練り込んだ麺に、サボテン入り卵焼きやサボテンのメンマをトッピングしたラーメン。

●サボまっきー



サボテンの細切りが入ったメキシカン春巻き。

●サボテン杏仁豆腐



サボテンの粉末と豆乳で作ったあっさりとした杏仁豆腐。

中華菜家 うえいろうえい

住所：柏原町 5-392
電話：0568-81-3989
<http://www.kasuga-hiro522way.com/>

●サボテンピザ



焼き上げたピザに、敷地内で採れたサボテンを角切りにして生のまま乗せた一品。

●サボテンカレー



敷地内で採れたサボテンを角切りにして生のままトッピングしたカレー。

●サボテンお試し小鉢



敷地内で採れたサボテンを角切りにして生のまま盛り付けられた、サボテンそのものを味わえる小鉢。

カフェ コンタクト (あい農パーク春日井内)

住所: 西尾町字西番場 6-5 0

電話: 0568-37-1831

<http://kasugai-nougyoukouen.jp/caffe/>

●サボテンカレーセット



サボテンを混ぜて焼き上げたナンと、角切りのサボテンが入ったカレーのセット。

●サボテンラッシー



サボテンを使ったサッパリとした味わいのラッシー。

インド・ネパール料理 マヤ

■本店

住所: 朝宮町 3-19-9

電話: 0568-31-3100

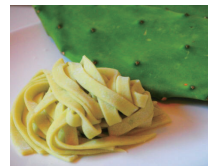
■勝川駅前店

住所: 勝川町 8-2858-1

電話: 0568-32-0313

<http://www.maya-nepal.com/>

●生パスタ サボテンフェットチーネ



サボテンをペースト状にしてパスタ生地に練り込んだ生パスタ。【要予約】

カフェ ベルゲン

住所: 鳥居松町 2-239

電話: 0568-29-6351

<http://www.toriimatsu-coffee.net/html/page4.html/>

●韓国風サボベジミートバーガー



名城大学農学部とのコラボで生まれた、サボテンのピクルスを使った韓国風に味付けられたバーガー。

●サボテンのメロンパン



サボテンの粉末をビスケット生地に入れてふんわり焼き上げたメロンパン。

●サボテンラスク



サボテンの粉末をフランスパン生地に練り込み、サクッとした食感に仕上げたラスク。

モンシエル

■春日井店 住所: 菅大臣町 114 電話: 0568-85-7553

■勝川店 住所: 八光町 1-2 電話: 0568-31-2104

<https://www.moncher.co.jp/>

●サボテン塩天丼



ダイレクトに揚げたサボテンの天ぷらを使った天丼。
【要予約】

天ぷら酒房 まあちゃん

住所: 八田町 1-15-13

電話: 050-5487-4039

<https://n118900.gorp.jp/>

●サボテンチーズロール



サボテンとトマト、チーズを入れて八丁味噌をベースに7種類の調味料で味付けされた春巻きパン。

ブルースター

住所: 柏原町 2-91

電話: 0568-70-2299

<https://bluestar-hungry.jp/>

サボテンスイーツ

●サボテンくん



サボテンの粉末を入れて焼き上げた口当たりの良いサブレ。

●春日井サボテンパイ



生地にサボテンの粉末を練り込み、うぐいす餡を包んだサクリとしたパイ。

●サボテンのどら焼き



皮の生地にサボテンの粉末を入れてふっくらと焼き上げ、うぐいす餡を包んだどら焼き。

御菓子処 美濃屋 ■本店 住所：大和通 2-3 電話：0568-31-2205
■勝川駅前店 住所：勝川町 7-35 電話：0568-31-9933
<https://minoya-momorang.com/>

●サボテンチョコ



サボテンのジャムが入った見た目もサボテンのチョコレート。

●春ちゃんパイ



サボテンを練り込み、緑色にサクリと焼き上げたパイ。

パンブルームース

住所：出川町 8-15-5
土橋ビル 1F
電話：0568-52-1462
<https://pamplemousse.jp/>

●サボテンかすていら



サボテンの粉末を生地に入れてふんわりと焼き上げたカステラ。

●サボテンういろ



サボテンを丸ごとミキサーにかけて生地に混ぜて作られた見た目も鮮やかなういろ。

御菓子司 白川園

住所：勝川新町 2-130
電話：0568-33-0428

●サボテンロール



サボテンの粉末入りの緑色のゼリーを包んだロールサンド。

●サボテンクッキー



サボテンの粉末を使用し国産小麦で作られた卵不使用のクッキー。

クルル

住所：味美町 1-11-3
電話：070-3139-2377
<https://www.instagram.com/cururu.sand/>

●サボテンのアイス



サボテンの発酵エキスを練り込んだ低脂肪で後味サッパリのアイスクリーム。

極上素材四季の味 水徳

住所：八光町 1-18-1
電話：0120-101-523
<https://mizutoku.jp/>

●さぼれーぬ



生地にサボテンの粉末を練り込んでしっとり焼き上げたマドレーヌ。

洋菓子 ポワロン

住所：東野町 3-3-8
電話：0568-83-6167
<http://yougashi-poelon.com/>

●春日井ウチワサボテンのレアチーズケーキ



サボテンのピューレを使った滑らかなチーズケーキ。

CAFE ZU-CCOTTO

住所：旭町 1-6 まま勝川 1F
電話：050-5487-2699
<https://n989815.gorp.jp/>

お家で楽しむサボテン商品

●食用サボテン 春日井ノバル (マヤ)



豊富な栄養素により、生活習慣病の予防など様々な効果が期待されている注目のスーパーフード。

●天日乾燥 切り干しノバル



食用サボテンの「春日井ノバル」を細長くスライスし乾燥させた、切り干しノバル。

●仙人掌茶



食用サボテンの「春日井ノバル」を天日乾燥させ、ほうじ茶とブレンドしたティーバッグ。

●プチサボテン



小さなサボテンを使った、インテリアやギフトにおすすめの鉢物。

後藤サボテン

住所：桃山町 1-122-3
電話：0568-81-7467

<https://www.sabo.co.jp/>

●かわべ麺 サボテンきしめん



サボテンを生地に使い、手作業で丁寧に仕上げたきしめん。

川辺商店

住所：角崎町 21
電話：0568-31-2223
<https://www.kawabe-syouten.co.jp/>

●サボ、めん



サボテンをまるごと練り込んだ、粘りのあるきしめん。

田中食品製麺

住所：弥生町 2-12
電話：0568-81-3811

●食べるサボテン 太陽の葉 (パーバンク)



太陽と土と水の恵みをいっばいに浴びて育った、栄養価の高い食用のウチワサボテン。

●なめるサボテンのど飴



サボテンの発酵粉末を使った、甘すぎない爽やかな味でのどに優しいど飴。

●はじけるサボテン炭酸水



サボテンの成分を逃すことなく発酵抽出したエキスを配合した炭酸水。

●春日井さぼてんのラーメン



サボテンの発酵エキスを麺に練り込んでサボテンの特徴の粘りを再現したラーメン。

●サボテン発泡酒 かがやく黄金の泡



100%麦汁にサボテンの粉末を配合させたクリーミーな泡の感触が特徴の発泡酒。

酒のうかい

住所：東野町 1-1-30
電話：0568-84-0308
<http://www.sakenoukai.com/>

●sabo de sabo



サボテンの成分を配合したノンシリコンのシャンプーとトリートメント。

●SABO LABO



サボテン成分を配合することでその保水力を活かした、サボテンコスメ。

ブランドグループ

住所：大手町 907-1 (本社)
電話：0568-33-0555
<http://www.branche-grp.co.jp/>

サボテン商品がまとめて買える店



春日井さぼてん
ラボ&ショップ
こだわり商店

春日井市旭町 1-12
コーポナザキ No3 1F
☎ 0568-29-7830

春日井
情報発信センター
Lirick



春日井市上条町1丁目
JR 春日井駅北口 1F
☎ 0568-81-1123



無印良品
イース春日井

春日井市六軒屋町東丘 22
イース春日井 1F
☎ 0568-27-6801

春日井市と協定を締結
地域産品の振興の一環として、観賞用のサボテンはもちろんのこと、食用サボテンも販売しています。

ロゴマーク



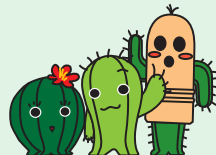
春日井市観光コンベンション協会が「春日井サボテン」のブランド力をより高め、市内外にPRしていくためのシンボルを募集し、決定したロゴマーク。

中央にはサボテン、その周りには桃や筆、ハニワなど、市にゆかりのあるものが配置されています。

ロゴマーク キャラクター

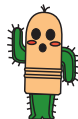


よろしくね！



春代 (はるよ)

おしゃれでおしゃま。価値判断の基準は「美しい」「かわいい」「すてき」無口な井之介のフォロー役。



井之介 (いのすけ)

超無口な恥ずかしがりや。基本的に孤独好き。埴輪をかぶっていることで、どうにか他の人と行動できる。どんなものでも受け入れられる寛容さの持ち主。春代と日丸の意見が対立した場合のまとめ役。趣味はお洗濯 (もちろん手で)。ひとり、ルラルラと鼻歌を歌いながら洗濯をしているときに幸せ。

イメージキャラクター

春日井サボテンイメージキャラクターは春日井サボテンのPRを目的として平成19年に誕生しました。

デザインは名古屋造形大学の学内コンペで、名前は市民公募で決まり、それぞれのキャラクターの頭文字をあわせると「春日井」になります。



日丸 (にちまる)

元気なくいしんぼ。価値判断の基準はまず「おいしい」。おなががすくと、トゲがヘタるようなタイプ。