中部大学国際人間学研究所「持続可能な観光」を
めざす地域研究プロジェクト群

春日井市姉妹都市ケロウナ（カナダ）における ワイン・ハスカップ観光プロジェクト

国際関係学部　羽後静子教授・応用生物学部　根岸晴夫教授
CAAC　羽後ゼミ　松本建夫

ケロウナ概要



- カナダ　西南部
- 人口13万人（2017年）増加中
- カナダのリゾート地
  穏やかな気候で都市開発が進み、カナダ人が老後に住みたい町 NO.1
- 1981年に**春日井市と姉妹都市**

CHUBU UNIVERSITY

ハスカップについて

✓スイカズラ科スイカズラ属の落葉低木
✓学名：*Lonicera caerulea* var. *emphyllocalyx*
✓和名：クロミノウグイスカグラ（黒実鶯神楽）
✓ハスカップの名称はハスカップの実をさすアイヌ語ハシカプに由来
✓**「不老長寿の実」**や**「幻の果実」**



ウィキペディアから引用



北海道では４～５月開花

根岸教授資料

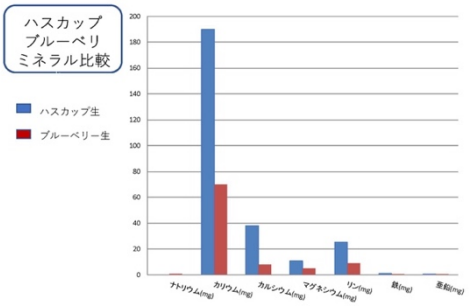
ハスカップ性質

- 生のままの保存が極めて難しい（生のまま放置すると、徐々に果肉や皮が柔らかくなり、溶け出して液状化してしまう）。
- この実にはビタミンC、アントシアニン（※1）、カルシウム、ナイアシン（ビタミンB3）（※2）などが豊富に含まれている。

（※1）エネルギーが強い光は、網膜に達すると活性酸素を生み、網膜の細胞にダメージを与える。パソコンやスマートフォンが発するブルーライトも同じように、目の疲れ、かすみなどはその例。アントシアニンは**眼精疲労を回復し、視力を改善**する働きがある。

（※2）ナイアシンは糖質・脂質・タンパク質の代謝に不可欠で、エネルギー代謝中の酸化還元酵素の補酵素として重要。**循環系、消化系、神経系の働きを促進**するなどの働きがある。

ハスカップ ブルーベリ ミネラル比較

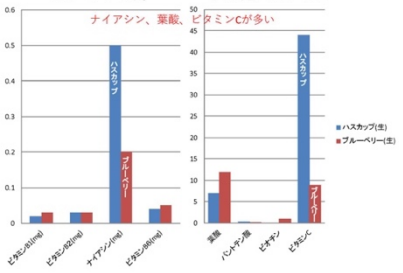


根岸教授資料

CHUBU UNIVERSITY

ビタミンB群　その他 ビタミン

ナイアシン、葉酸、ビタミンCが多い



根岸教授資料

経営者
レジさん

羽後先生



CHUBU UNIVERSITY

ハスカップジャム試供品



低糖度ジャム（JP-20）	
pH	3.26
糖度	48.2%



中部大学
ロゴマーク

ケローナ市章

根岸教授資料

春日井市姉妹都市ケロウナ（カナダ）におけるワイン・ハスカップ観光：自由懇談（部分）

林越（春日井商工会議所）このケロウナハスカップの試作品のジャムおいしいですね。
川村　私が住んでいた苫小牧だとロールケーキにこれがいっぱいついていますよね。
羽後　それは北海道のハスカップですね、こっちは直接ケロウナから輸入したカナダ産のハイブリッドのハスカップです。根岸先生がジャムを試作してくださいました。
川村　苫小牧では、ロールケーキにハスカップがたっぷりついている、すごく有名な「よいとまけ」という食べづらいお菓子があるので、そういう新しいお菓子がこのハスカップで開発されるといいですね。本当にさっぱりしていますね。
羽後　ケロウナ産ハスカップの売りは、とにかくブルーベリーよりもカルシウムもビタミンも多いという、あの表（前ページのスライドのグラフ参照）がすごいのよ。アントシアニンが3倍、ポリフェノールが3倍。カルシウムもカリウムもね。不老長寿の実と言われています。
川村　風邪も治りますね。
羽後　そうそう。免疫力を高めて。今一緒に研究してくれる企業を探しているんです。
川村　まさにあのグラフじゃないですか。
羽後　それこそシニア大学でいろいろ血液をとったりして、これだからみたいな。
林越　結局サボテンは、食べる理由がないから、「癒しと健康」って、あの標語を決めただけなので。
羽後　だから、春日井のサボテンとペアで売り出せないかなと。
林越　ストーリーができれば。要は、商品を売り出すには、物語がとても大事です。
川村　例えば、ヨモギのスポンジとかできていそうなので、サボテンの繊維を練り込んだスポンジケーキにこのジャムを塗るとか。
羽後　ダブル健康で（笑）。
林越　それもできると思う。
川村　オリジナリティがすごくありますよね。
羽後　このプロジェクトの研究費が出る間は、ケロウナハスカップを輸入することはできるんですけど、その次の一歩を見据えておかないと、それで終わっちゃうともったいない。
林越　ケロウナと姉妹都市だということで物語ができるといいですね。観光って、私ら会議所の立場で考えると、どうしても産業なので、金が動かないと続かないと思っているんですよね。それをどうつくっていくか。
川村　もう一つ、苫小牧も実はハスカップが結構有名なので、王子製紙の関係で苫小牧でもいろいろできるのかなと。そういう三つの構成で。
羽後　商工会議所副会頭のもそれを言っていて、苫小牧の王子製紙と、北海道でハスカップができることで何かできないかと言うんだけど。
川村　僕はもともと北海道にいたというのもあるんですけど、ハスカップって、やっぱり北海道のものという認識が頭の中にあるので、まさかここでまた出会えるとはという感じです。
羽後　日本に帰ってきたの。ぜひぜひ楽しみにしていただいて。

柊　　もうちょっと酸味があってもいいかな。

羽後　そうです。今回根岸先生は、自然の味を生かすために、添加物をいれていません。普通はビタミンCとかを入れてますよね。

柊　　ハスカップ自体が酸っぱいですよね。ジャムにすると、あれは消えるんですか。

羽後　ケロウナのハスカップは、北海道のより糖度が高いのです。その分、酸っぱさがない。北海道のは多分もっと酸っぱいと思います。だけど、少し酸味があったほうが、めり張りがあるかもしれないですね。

柊　　北海道とコラボしちゃえばいいじゃないですか。さらに北海道のハスカップを何%混ぜるとちょうどいいとか。

羽後　面白いですね。そういうコラボもありかもしれない（笑）。さっきの柊先生のプロジェクト報告にあった地域の記録映像の中にハスカップの取組みや北海道のハスカップとの比較なども、アーカイブできるといいですね。

柊　　残したいんですけどね。いかんせん、風味や味の感触は、アーカイブする方法が全くわからないので。

羽後　それなら、今ここでジャムをどんどん食べてください。

林越　春日井の観光資源で愛岐トンネルってあるじゃないですか。愛岐トンネルも実は経済効果という点では、あまり経済効果がでていない。年間2週間の特別公開しかないので、あそこの日常利用で、ケロウナから輸入したワインをトンネルに入れて熟成させて、ケロウナ&春日井ワインとして売るというアイデアはどうですか（笑）。温度が一定なので。

羽後　それはいいかもしれない（笑）。あそこはおしゃれですよね。私もまだトンネルを歩いたことはありませんが。毎年たくさんのフアンが全国から来ていますよね。

林越　ケロウナワインをトンネルで熟成させて、ケロウナ&春日井コラボワインにして、何かそういった形で話題性を地域おこしに活用できないか、トンネル公開以外のときのトンネルの活かし方にケロウナのワインやハスカップが活かせるといいのでは？

羽後　あそこでカフェとか、何かそういうことはできるのですか？

林越　今、夏場には、森のビアホールといって、一応焼き鳥と生ビールで公開してやっているんですけど。

羽後　それは真ん中のほうですか、入り口のほうですか。

林越　入り口で。

羽後　じゃあ、そのときにイベントできるといいかも。トンネルの紅葉とかも、カナダの紅葉のイメージと重なりますね。

川村　メープルシロップはだめなんですか。

羽後　メープルシロップは、ケロウナではなくカナダ東部、寒い地域で作られます。

川村　ケベックのほうですよね。

羽後　もちろんカナダ全体で売っているから、カナダ名物ではありますが、ケロウナはちょっと温暖なんですよ。メープルシロップは本当に寒いところというのが売りなので。お土産は、やっぱりメープルシロップを買って帰りますけどね。なぜなら、ハスカップは冷凍なので、日本に持ってこれないので。

林越　中部大学さんの研究費が続いている間に、ちゃんと売れるものにしないと。

羽後　そうなんです。1 年目はとりあえずここまでやりましたが、2 年目には、皆さんと相談して、次の話し合いができるような相手を集めて。みんな自分のところだけに負担がかかるとできませんので、ある程度は中部大学のほうで研究開発はできますが、やる以上は、やっぱり市場化できればいいですね。サボテンとのコラボとか。

林越　最初はこっちから頼んだところかもしれないけど、ちょっと商品開発してもらって。あとは、ケロウナが姉妹都市だからだよと、何かちょっと物語をつくってパネル展示でもしてという場があると、一番 PR にはなる。

羽後　2 年前は春日井まつりの時に清水屋と商工会議所の一階ホールで、ケロウナ写真展をしようということで、入ってすぐの左のコーナーをもらったんです。写真展をして、メープルクッキーを配って、ケロウナを知ってもらおうということをやりました。
できれば、ハスカップ試食会をやりたいと思います。将来は商品化したいですが、
単価が高いのが課題です。

林越　商品単価は別で、それに付加価値があれば買うので。

羽後　材料としてはサボテンよりもおいしいですよね。

林越　これはおいしいですよ。ハスカップジャム、いいんじゃないですか。

羽後　ハスカップかサボテンか競争しても仕方がないので、うまく両方とも春日井の特産になるといいですね。苦味と甘みじゃないけど、この二つで春日井市市民に知ってもらいたい。アントシアニンがブルーベリーの三倍とか、カルシュウム、カリウムが豊富とか、やっぱり「不老長寿の実」と言われてますから、健康に良い、というのがキーワードですね。

林越　サボテンも、葉っぱだけじゃなくて、済州島とかでやっているんですけど、放っておくと赤い実がなるんです。あれは甘酸っぱくておいしい。

羽後　そうですね。赤い実の栄養価が証明されているらしいですね。

林越　そうなれば緑のサボテンの葉と赤い実と両立でいけるからということで、実がなるまで放っておこうという話になったこともあったのですが、どうしてもみんな、待ちきれなくて赤い実を切っちゃうんです。

羽後　サボテンとケローナハスカップ、引き続き、ぜひよろしくお願いします。

懇親会報告

当初予定していた、シンポジウム後の懇親会&ケロウナハスカップ試食会は延期となりましたが、マレーシアと内モンゴルからのゲストを囲んでのささやかな懇親会と副田雅紀先生の叙勲のお祝いが、ホテルプラザ勝川のレストラン、ソレイユで行われました。

来賓として松尾隆徳前春日井商工会議所会頭や岡部清次郎副会頭らの参加を得て、またホテルの松波政文パティシエシェフの計らいで、海外ゲストたちのために、試食会で提供される予定だった、ケロウナハスカップのシャーベット、ムースのケーキ、マシュマロのデザートがサプライズで参加者全員に振舞われ、盛り上がりました。



松波政文パティシエシェフによるケロウナハスカップのデザート各種



懇親会の参加者