

愛知県春日井市におけるサボテン栽培の歴史と現状

The History and Current State of Cactus Cultivation in Kasugai City, Aichi Prefecture



後藤容充 GOTO, Hiromitsu

農業生産法人有限会社後藤サボテン 代表取締役社長

1981年、春日井市生まれ。3人兄弟の次男。2004年、中部大学経営情報学部卒業。祖父が興したサボテン農場を父、母を経て受け継ぐ傍ら、地元小学校の校外学習の受け入れ、サボテンフェアの実施など、地域とのつながりを大切にしながら、春日井サボテンの魅力を次世代へ伝える活動をしている。

ABSTRACT

Cactus cultivation in Kasugai, initiated 70 years ago by apple farmers seeking new opportunities, evolved significantly after the Ise Bay Typhoon in 1959 damaged apple crops, leading to a shift towards cacti. This marked the foundation of Kasugai's cactus industry, now a regional specialty. Our family business, established by my grandfather post-typhoon and continued by my father, mother, and now me, has adapted over generations, focusing on domestic markets and, since 2006, on edible cacti, promoting it as a regional brand. Despite a decline in the number of farms from over 50 to about six, due to succession issues, our current efforts aim to foster new farmers and utilize cacti as a means to connect and sustain the community. This initiative, alongside collaborations like those with Mr. Kawamura, showcases the innovative use of cacti, contributing to the regional identity and sustainability.

後藤サボテンの後藤といいます。今日は資料も特に用意せずに来たのですが、ついこの間、柏原中学校で職業懇話会みたいなものをさせてもらったときに作った簡単な資料があったので、それをお見せしながらお話しします。河村先生の活動について、どうして先生がサボテンに興味を持たれたのかという点ですが、春日井でサボテンを作っているということがあると思います。今日はこの機会に、ぜひ皆さんに、どうして春日井がサボテンを作るようになったのかということについて知ってもらえたら嬉しいと思い、短い時間ですが、紹介していきたいと思います。

「後藤容充」、これ私の名前なのですが、なかなか読んでもらえない漢字です。何で読むか、先生わかりますか。（河村：何でしたっけ。）先生も何でしたっけ、というくらい読みにくい名前なのですが、これで「ごとうひろみつ」と読むのです。学生時代もなかなか読んでもらえなかったもので、ぜひこういうふうに読むということを知ってもらえたらと思います。



図1. 後藤サボテンの位置

改めまして。うちは「後藤サボテン」という名前で仕事をしています。これは、柏原中学校からの案内の地図なのですが（図1）、中部大学からだとは道1本とありますが、春日井インターを過ぎて、春日井市民病院の近くにありますが、ここからだとは10分ぐらいで行けるかと思います。

うちが農家をしている桃山町というところですが、名前に「桃」がつくぐらいですので、桃を作っている地域です。葡萄も作っていますし、昔はこんなに暑くなかったので、林檎も結構作っていて、果樹栽培の多い地域でした。

春日井でサボテン栽培が始まったのが、今から70年前、昭和で言うと28年と言われていて、その当時は林檎農家さんが結構多くて、サボテンが始まったのはその林檎農家の2代目なのか3代目なのか、若い方たちが、「親父は林檎をやっているけど、自分たちは何をやろうか」ということで、当時はまだ珍しかったサボテンを種から作ろうということで始まったようです。サボテンも育てると花が咲くのですが、花が咲くと種が採れます。その種からサボテンを作ろうということでやり始めたと言われています。

ただ、当時はインターネットもないですし、サボテンの種も貴重だったり、サボテン自体も貴重だったりして、種を蒔くにしてもなかなかその知識やノウハウもないので、かなり失敗をしたそうです。試行錯誤を繰り返しながら、何とか1、2年で、最初に始めた1、2軒の農家さんたちが軌道に乗ってサボテンを作っていたということで、当時はまだ少なかったようです。

それがどうしてこうやって先生が興味を持ってくれるぐらいの特産品となったのか。それは、伊勢湾台風というのが昭和34年にあって、林檎が被害を受けてしまったので、それをきっかけに林檎に代わるものとして、サボテンを栽培し始めたというような歴史があります。

ですから、伊勢湾台風から計算して65年ぐらいの歴史がある地域の産業となっているわけです。うちのことを簡単に説明しますと、祖父の時代にサボテンを始めています。祖父は林檎農家をやっていたのですが、台風で駄目になってしまったので、こういうふうにはサボテンのハウスを建ててサボテン作り始めたのです（図2）。春日井のサボテンの特徴とは、先ほど言ったように、サボテンを種から育てることがあって、それを専門用語で「実生栽培」（みしょうさいばい）という言葉で表現しますが、それを始めたわけです。



図2. ビニールハウス内でサボテンづくりをする祖父

果樹からサボテンに切り替えたのですが、作ったからといって、すぐに売れるわけではないと思うのですが、運がいいのか悪いのか、伊勢湾台風で被害を受けた後の昭和40年代に、サボテンブームというのが起きたらしいのです。自分が生まれる前の話なのですが、今、定年後にちょ

つと趣味で、ということでサボテンを買いに来られる60代、70代ぐらいの方たちがいらっしゃいますが、その方々に聞くと、サボテンブームの頃に小学生ぐらいだったそうで、当時は子供だったので欲しくても買えなかったけども、今はちょっとお金に余裕ができたので買いに来た、などと話してくれます。そういった人たちと話すと、すごく知識も豊富で、あの当時は本当に春日井に来れば何でも揃うみたいな、そういう地域だったのだ、などということも教えてもらいました。

そういうブームなどもあって、サボテン農家数は一時期50軒を超えるぐらいあって、春日井は、サボテンの一大産地ということになったのです。ちょっと古い写真ですが、これは桃山にある農場で祖父が仕事をしていたときの様子です（図3）。



図3. 祖父が仕事をしていた頃の農場

後藤サボテンとしては、祖父の代からやっているのですが、その後、父がまた別のことを始めました。これは、父が農業研修でアメリカにいた時の写真なのです（図4）。



図4. 農業研修でアメリカに渡った父

父は、祖父とはまた違うことをやりたいということで、向こうで、これを見つけてきたのです。ちょっと写真がわかりづらいのですが、頭に赤いのが載ったサボテンです。マイクみたいなサボテンですね（図5）。



図5. 父がアメリカで見つけてきたドールカクタス

ホームセンターなどで見られたこともあるかと思います。実物持ってくればよかったですね。緑色のサボテンの上に赤色のサボテンが接ぎ木をしてあるサボテンが写っていますが、向こうでは「ドールカクタス」と呼ばれています。見た目がこけしみたいな感じで、本当に人形みたいに見えることから、父は興味を持って、日本に帰ってきてからこの施設を作って、ドールカクタスを作るようになったのです。写真はそれを作っている様子です。それを海外に向けて輸出をするということで、ちょっと大きくハウスを建てて進めようとしていたのですが、父が39歳の若さで亡くなってしまって、予定していた輸出はなくなりました。と言いますか、父が亡くなる少し前から、オイルショックの関係で止めてはいたのですが。父が他界してしまった後、母が継いで、国内の出荷に切り替えていったという歴史があります。兄弟もいて、僕は次男なのですが、母の後は自分が後を継いで、今現在も母と仕事をしています（図6）。



図6. 母とハウス内で

春日井ではサボテンは種から作るということですので、うちの仕事としては、こういう鉢にサボテンをアレンジして、いろんなお店に出すというようなことをしています（図7）

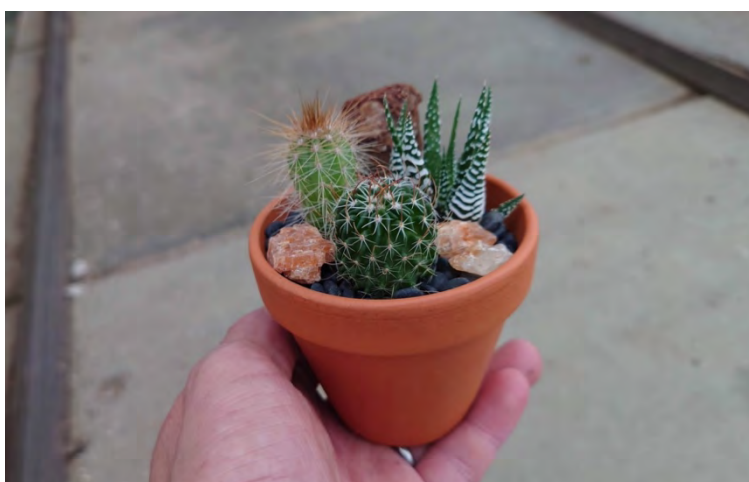


図7. 鉢にアレンジした観賞用サボテン

そんな中で、食用のサボテンなども、2006年ぐらいから春日井で栽培が始まりました。サボテンを食用にということで、地域資源を生かしたブランド化を行っています。鑑賞用のサボテンでは弱いというわけではないですが、農家数も減ってきたところで、新しい取り組みとして、春日井という地域を知ってもらう一つのツールとして食用のサボテンを使っているのです（図8）。



図8. 2006年頃から始まった食用サボテンの栽培

結構長いこと——20年近く——ここでやってきているので、今でこそだいぶ食用サボテンも浸透はしてきてはいますが、当初は、「サボテン食べてみて」と言うと、逃げ出してしまうぐらいに本当に敬遠されていました。海外ではサボテンを食べる文化というのは結構多くの地域にあるのですが、一番有名なところでは、やはりメキシコですね。メキシコでは、サボテンは常食で、普通に市場で買えるような食材ですので、最近では、そういったこともしっかりと紹介しながら広めるような活動をしています。

いくつか写真があるのですが、こういうちょっとかわいい写真だとか、容れ物が変わると見え方も変わるので、こんなふうにいるんな工夫をしながらやっています。小さい人間を乗せてみたりして（図9）。



図9. サボテンの魅力を引き出すさまざまなアレンジ鉢植え

「春日井市の特産品といえばサボテンだね」みたいに言われるのですが、今、農家数がやっぱり減ってしまっていて、昔50軒ぐらいあった農家が今は6軒ぐらいになっています。先ほどの地歌舞伎のお話にもあったみたいに、後継者不足とかそういったこともあって、今だいく数字としては減ってしまっています。それで最近ではいろんな活動を通して、後継者の育成や、新規就農の方たちを増やしたいなという思いで仕事をしています。

「サボテンをかすがい（鋸）にして地域の明日とつながる」。最近、自分の中ではこんな言葉を掲げて、いろんな仕事をしています。今回の河村先生とのこういった活動も、サボテンをきっかけとして、うちの仕事として地域と繋がれるということでやっています。最初に河村先生が来た時は、「何をされている方だろう」みたいな感じもあったのですが、今日活動内容を詳しく知ることができて、サボテンがああいうふうに、また新たな違った形として活用されることを知って、本当に面白い取り組みだなと感じましたので、今後もいろいろな協力ができたらなというふうに思います。

簡単で急ぎ足ではありましたが、こんなようなことをしております。



質疑応答

河村：サボテンを生産はされているわけですが、よく加工品とかで、粉末とか使われたりするのを見ます。そういうものも農園で作っているのですか。

後藤：そうですね。うちは農業なので1次産業ではあるのですが、やはり最近、産業の6次化もある中で、食用サボテンも原料として栽培するだけでなく、2次加工してそれをパウダーにすることなども手がけています。なかなか自分のところで工場など、加工できる施設を構えるのは難しいことなので、現在は隣の岐阜県にある、そういった加工を引き受けてくれるところに出して作ってもらっています。結構サボテンは（先生もご存知かと思うのですが）水分量が多いので、100gのパウダーを作ろうと思うと、サボテンが2.5キロぐらい必要になります。

何でも90%以上が水分なので、かなり水分が抜けた後に凝縮されたものが粉として残るので、自分も毎日ヨーグルトに小さじ1杯くらい入れて食べています。動脈硬化にいいとか、血糖値を下げるとか、いろいろ体にいいことのある食材なので、メキシコのお客さんに聞くと、向こうだと普通に薬局にパウダーが売っていて、ダイエットの時などの栄養補助として使われたりするそうです。向こうだと日本みたいに厳しくないようで、「がんに効きます」とか「糖尿病に効きます」みたいな触れ込みがされているみたいです。今、自分の体を使って実験中で、今度人間ドックを受けますから、乞うご期待です。

坂本：発表とても楽しく聞かせていただいて、ありがとうございました。食用サボテンというと、やはり卸される場所はメキシコ料理屋さんが多いのでしょうか。

後藤：ありがとうございます。そうですね、やはり向こうの食材なので、うちの取引先としては、春日井市はちょっと特殊なので除くと、やっぱりメキシコ料理さんがほとんどですね。後は、ちょっと変わった食材を扱いたいっていうところで使ってくださいところもありますけども、市外の出荷先で言うと、9割ぐらいがメキシコ関係のところですよ。

横江：今日はお話ありがとうございました。私は河村プロジェクトでこのサボテンの研究のお手伝いをさせていただいている者です。県外でこういった工芸品とかの展示をさせていただいています（図10）。

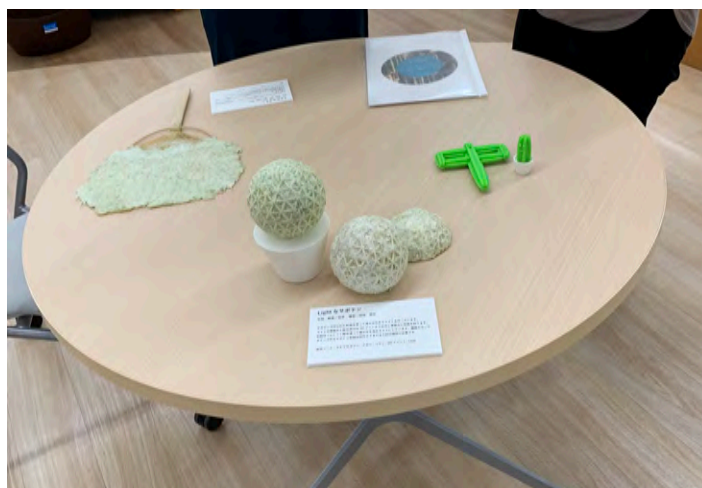


図10. 河村プロジェクトで試作したサボテン工芸品

県外のお客さんから「サボテンって食べられるの」とか「食べてみたい」という声をい

ただくことが結構多いのですが、そういった方々に何かおすすめできるオーソドックスなサボテン料理、後藤さんが一番おすすめできる食べ方があったら教えていただきたいです。

後藤：そうですね。一番インパクトがあるのは、その場で、目の前でバクッと食べるのが一番説得力があると思うのですが。サボテンそのものを一番感じられる食べ方ということでは、トゲ処理をした状態でそのものを薄く縦にスライスして、そこに麺つゆとか、何でもいいのですが、ポン酢などでちょっとあえると粘り気が結構出るので、サボテン特有の粘りも感じられるし、あとはちょっと酸味なんかも感じてもらえるのでいいですね。うちで試食を出す時などによくやるメニューですし、自分自身も結構そのネバネバが美味しくて、それはよく食べますね。

山口：私も、河村プロジェクトでいろいろとサボテン関係でやらせてもらっている者です。僕たち、結構後藤サボテンさんのサボテンを使っているいろいろなやっていますが、食用サボテンは、一つ育てるのにどれくらいの時間がかかるのですか。

後藤：うちはビニールハウスで作っているということもあって、一般家庭の環境とは違うかもしれないのですが、ビニールハウスですと、ウチワサボテンの場合、新芽が出てから大体1ヶ月弱ぐらいで収穫できるサイズになります。（ハウス栽培でないと）暖かいメキシコなどでも、もう少し時間はかかると思います。サボテンは成長が遅いイメージがありますが、食用にできるものと出てくる面も1枚だけではなくて、何枚も出てきますし、成長の速さということも食用として普及している理由の一つだと思います。多分育ててもらくと、結構びっくりするぐらいの成長速度だと思います。

河村：いただいたサボテンが余ったりして、育ててみようかなと思ってやってみたら、結構枯らしてしまうのです。

後藤：食用のサボテンですね。サボテンって挿し木ができるので、土に刺しておくとも根が出るのですが、根を出すのに力があるので、先生にお渡ししたような柔らかいものだと、根が出る前に体力が尽きてしまうことがあります。後は、根がまだ出ていない状態で水をあげすぎたりすると、サボテンそのものが傷んでしまって、失敗してしまうパターンもあります。ですから、挿し木をする時は、ある程度元気なものを使うと成功率は上がりますね。

石橋：河村先生のプロジェクトでサボテンを扱っていて、河村先生的に強い野望というか、何かぜひやりたいこととかがあれば、お聞きしたいのですが。

河村：そうですね。春日井で何か伝統的なものがあるかなと思っていろいろ調べて、市とかにも聞いたのですが、やっぱりあまり出てこないですね。特産品で何があるかなと思ったら、サボテンが有名ということだったので、じゃあ、サボテン使って何か春日井が誇れる伝統工芸が後世まで続いていくといいかなと思ったのです。100年後、200年後に、「春日井はサボテン和紙の町だ」みたいな、そういう文化が生まれるといいなと思っております。

石橋：ありがとうございます。後藤さん、今のお聞きしてどうですか。

後藤：文化としてそういうふうに残るような活動をしてもらえるよう、農家としても頑張りたいと思います。農家数が減っているという現状もありますので、そこら辺は農家としては、100年後もサボテンが春日井で栽培されているという状況を作りたいと思います。

河村：頑張しましょう。

柊： サボテンって、どうも洋食のイメージ、まあ、日本食以外のイメージがあるのですが、おにぎりの具にするならこういうふうに調理したらいい、というのはありますか。

後藤：おにぎりの具はですね。サボテンは、意外と日本人好みの味付けに合うといいですか、醤油とか味噌や麵つゆといったものに合うのです。味噌漬けにしたことがありますて、そのサボテンはすごく美味しくて、もちろんちょっと酸味があるのですが、もうちょっと工夫すれば、おにぎりの具にでもいけそうです。野沢菜みたいな感じで、ちょっと酸味と粘りもあって、おにぎりに入れてもいいんじゃないかと個人的には思いますね。

柊： いや、おにぎりと言ったのは、来年この場にサボテンのおにぎりを置いていただけたらいいな、なんて思いまして。どうせなら、おにぎり全体を割いたウチワサボテンで覆ってしまうとか。野沢のでっかい葉っぱでおにぎりを包んでしまうやつ（めはり寿司）みたいにするのもいいかもしれません。ああいう感じだと、見た目もなかなかインパクトがあって面白いのかな。ちょうど三時ぐらいですので、来年は、ぜひ三時のおやつとして要求したいと思います。河村先生、頑張ってください。