

春日井サボテンの挑戦：食から広がる地域活性化 The Challenge of Kasugai Cactus: Regional Revitalization Through Food



出口美紀 DEGUCHI, Miki

春日井さぼてんラボ&ショップこだわり商店店長

春日井特産品認定者協議会会長

春日井市内の自社の畑で「食べるサボテン太陽の葉」「かめはめ葉」のブランドで野菜として露地で食用サボテンを栽培しサボテン商品・メニューの開発企画販売。春日井市内の飲食店や和菓子店の他伊豆シャボテン公園、あしかがフラワーパークなどにも卸販売中。

ABSTRACT

This lecture was given by Miki Deguchi, who operates the cactus specialty shop *Kasugai Saboten Lab & Shop Kodawari Shoten* in Kasugai City and is dedicated to promoting the consumption of edible cacti. Her business was inspired by her husband's involvement in the production and sale of health foods, which led her to take an interest in edible cacti. She started by selling cacti in a shopping district and later ventured into cultivation, launching her own brand, *Taiyo no Ha* (Leaf of the Sun). Recognized for its high nutritional value, she collaborated with restaurants to develop cactus-based products and also created items such as cactus throat lozenges and carbonated water, which are now sold in botanical gardens nationwide. In recent years, she has expanded her efforts to include a brand for tortoise feed, *Kamehamemeha*, which has gained attention. She sees cacti as a symbol of regional revitalization and continues to work with local businesses through the Specialty Products Council to further develop the industry.

皆さん、こんにちは。柳谷先生にお声がけいただき、このような場に参加させていただくことになりました。正直、私には場違いな気もしますが、この機会をいただき大変感謝しております。しばらくの間、私の拙い話にお付き合いください。どうぞよろしくお願いいたします。

私は、勝川駅前通り商店街でサボテンのアンテナショップ「春日井さぼてんラボ&ショップ こだわり商店」を運営しております、出口美紀と申します。改めまして、よろしくお願いいたします。本日は、特に資料はご用意しておりませんが、弊社のホームページを流しておりますので、そちらをご覧ください（図1）。また、現在作成中の特産品のパンフレットが本日には間に合いませんでしたので、ゲラ（試し刷り）を持参しております。こちらをお手元でご覧いただきながら、お話を伺いいただければと思います。



図1. 春日井サボテンラボ&ショップ こだわり商店HPより

また、サボテンの特産品の一つである「サボテンのあっさり巻き」を、今日のお昼にお店で

っていただきました（図2）。皆さんにもぜひサボテンの味を楽しみながら、お話を聞いていただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



図2. サボテンのあつさり巻き

サボテンとの出会いと事業の始まり

私は現在、小牧市に住んでおります。もともと主人が健康食品の製造を手がけており、パパイヤの発酵食品などの健康食品を販売しておりました。そんな中、お隣の春日井市で「食べるサボテン」があるという話を耳にしました。

サボテンといえば南方の植物ですが、人間の健康に良い影響があるのではないかと考え、春日井市の方々にお話を伺いました。すると、「まずはサボテンが食べられるということを普及させなければならない」とのご意見をいただき、それがきっかけで勝川商店街にサボテンのアンテナショップを立ち上げることとなりました。

当初は、後藤サボテンさんからサボテンを仕入れ、それを粉末やピューレなどの中間原料に加工し、春日井市内の飲食店に提供し、サボテンを使用した商品の開発を進めていました。しかし、次第に需要と供給のバランスが取れなくなるという課題に直面しました。地元の飲食店と協力しながら商品を開発していましたが、「もっと美味しく食べられるサボテンを作れないか」という声が上がることになりました。そこで、春日井市の外之原という地域で休耕田を借りて栽培を始めることにしました。

この栽培には、春日井市の園芸農家「田中サボテン」さんのサボテンを活用し、増やしていきました。農業の経験がなかった主人でしたが、多くの方に助言をいただきながら、あえて露地栽培で野菜として育てることに挑戦しました。それが約12年前のことです。

サボテンの成分分析とブランド化

こうしてサボテンを育てる中で、コロナ禍の少し前に、「実際に口に入れるものとして、どのような成分が含まれているのか」を知る必要があると考えました。そこで、成分分析を実施したところ、この「食用サボテンのレシピブック」に記載されているように、栄養価が非常に高いことが判明しました。具体的には、カルシウム（シュウ酸カルシウム）、マグネシウム、βカロテンなどが含まれており、既存の春日井市が公的に発表しているデータよりもかなり高い数値を示しました。

この結果を受け、国産の食用サボテンとして販売できるのではないかと考え、「太陽の葉」というブランド名を付けて商品化しました（図3）。ちょうどその頃、コロナ禍に突入したため、通販サイトを立ち上げることにしました。また、春日井市内の飲食店とも協力し、美味しいサボテ

ンの調理方法や商品開発を進めていきました。現在、ここに掲載されているサボテン商品の約8割が、弊社の「太陽の葉」を使用いただいています。



図3. 太陽の葉

サボテンを活用した商品開発

どうしても「サボテン」というと、メキシコというイメージが強く、サボテンはメキシコの食材ではないかと思われがちです。しかし、実は春日井市にはメキシコ料理店が1軒もありませんが、和食・洋食・中華などさまざまなジャンルの料理人たちが、サボテンを使った商品開発に積極的に取り組んでくださり、現在では30種類以上のサボテンメニューが存在しています。

弊社のブランドオリジナル商品として、「なめるサボテンのど飴」というのど飴を開発しました（図4）。この商品は、春日井市内の飴製造会社に依頼し、弊社のサボテンを発酵させた粉末を配合したものです。



図4. なめるサボテンのど飴

出典：「春日井特産品について」『春日井風土』春日井特産品認定業者協議会

サボテンを使用した商品開発においては、「サボテンらしさを追求するか」「美味しさを追求するか」「料理としてしっかり成り立つか」が議論になることがよくあります。飴に関しても、サボテンの成分をどれくらい入れるのが適切かを慎重に検討しました。1粒に大量のサボテンを入れるわけではありませんが、舌ざわりや味のバランスを考慮し、適切な配合に調整しました。

また、サボテンの炭酸水も開発しました。炭酸水のメーカーに依頼し、サボテンのエキスを配合していただきました。本来は2割ほどエキスを入れたかったのですが、サボテンには強い粘り気があるため、最終的に3%しか配合できませんでした。そのため、サボテンエキス3%入りの炭酸水となりました。3%という低い配合率でも、ほのかに青味を帯び、爽やかな風味があり、またリ

ンゴ酸やクエン酸が多く含まれているため、口の中がさっぱりする仕上がりになっています。

当時はエナジードリンクが流行していたため、エナジードリンクとして販売してはどうか？という意見もありました。しかし、東京ビッグサイトで商品を展開した際、都会のOLさんたちが「甘みのないゼロカロリーの炭酸水」を好むという話を聞き、思い切って甘みのないタイプで販売することに決めました。今では、伊豆のシャボテン公園、足利のフラワーパーク、大阪の咲くやこの花館など、植物に関連する施設で販売していただいております。

のだ飴のほうも同様に、こうした施設で販売されており、多くの方にご好評をいただいております。

また、来月開催される名古屋ウィメンズマラソンでは、愛知県の補助金を活用した「特産品枠」の一環として、ランナーの皆さんに愛知県の特産品を振る舞う機会があります。この枠に、ほぼ毎年弊社のなめるサボテンのだ飴を採用していただいております、SNSなどの反響からもランナーの方々に人気があることが窺えます。

皆さん、サボテンのお寿司は召し上がっていただけましたでしょうか？サボテンがどのように食べられるのかを実際に体験していただきたく、勝川商店街に新しくオープンしたお店で作っていただきました。本日はこちらをお持ちしておりますので、ぜひ味わってみてください。

サボテンを求めて訪れるお客様について

私の店には、意外にも市外や県外から訪れるお客様が多くいらっしゃいます。先週も京都から若いカップルが訪れ、「どこへ行けばサボテンを見られますか？」と尋ねられました。しかし、春日井市のサボテン農家は、小さな種から育てている方が多いため、大きく成長したサボテンを見られる場所は限られています。そこで、勝川駅のロータリーにある、春日井のキャラクター像の両脇に植えられたサボテンを紹介しました(図5)。これらは、弊社の畑から移植したものです。また、内津峠の手前にある「あい農パーク春日井」という農業公園でもサボテンを観察できます。これは、前の市長の時代に弊社の畑から移植されたもので、現在も弊社がメンテナンスを行っています。さらに、あい農パークのカフェでは、サボテンを使ったメニューも提供していただいております。



図5. JR勝川駅の春日井市のサボテンキャラクター「春代・日丸・井之介」とサボテン

サボテンの成長と活用の課題

弊社ではサボテンを食用として育てていますが、10年ほど経つと繊維が非常に硬くなり、耐性もできてきますので、先週のように大雪が降った日でもしっかりと立っていました。一部にはビニールをかぶせている場所もありますが、ワンオペ(ひとりで運営する)ファーマーであるため、

全てのサボテンにビニールをかけることができません。それでも、何も覆いをしていないサボテンが冬をしっかりと越しているのです。

ただ、サボテンが古くなると、新芽の成長が減り、特に下部は硬くなってしまい、食用には適さなくなります。そこで、河村先生の工芸品に活用していただくことで、SDGs（持続可能な開発目標）の観点からも有意義にできるのではないかと考えています。

リクガメの餌としての新たな展開

もう一つの注目点として、最近ではリクガメの餌としても弊社のサボテンが人気を集めています。特に、YouTubeチャンネル「おかきチャンネル」（登録者数24万人）が弊社を取り上げて紹介してくださったことで、大きな話題となりました。ショート動画の再生回数は100万回を超えるほどの反響を呼んでいます（図6）。先日、大阪から中学生の男の子が訪れ、「おかきチャンネルを見てリクガメを飼い始めた。ジブリパークよりも勝川に来たかった」と言ってくれました。

また、昨年、あい農パークで開催した「カメマルシェ」では、「カメを連れてきた方にはサボテン食べ放題」という企画を実施しました。すると、兵庫県からもカメを連れて来られた方がいらっしやり、大変な盛り上がりを見せました。この企画も想像以上の反響があり、現在は、人間向けのサボテンブランド「太陽の葉」と、リクガメ向けのブランド「かめはめ葉」の2つを展開しています。



図6. かめはめ葉を食べるリクガメ

出典：「特産品一覧」『春日井風土』春日井特産品認定業者協議会

リクガメの飼い主の方々は、自分でサボテンを育てていることが多いのですが、「かめはめ葉は食いつきが全然違う」との声をいただいています。リクガメにも好みがあり、栄養素のバランスも非常に優れていることが再認識されました。まるでカメたちから、サボテンの持つ栄養価の高さを教えられたような気がしています。

先月、室戸岬へ行った際、サボテンが自生している様子を見ました。そこは国定公園であるため、サボテンの駆除が難しいとの話を聞きました。ちなみに、動画の中では私が流暢に喋っていますが、これは編集の力によるもので、実際はかなり手を加えていただきました（笑）。

サボテンプロジェクト

春日井市は、観光資源や地域資源が乏しいとされており、そうした背景から春日井商工会議所が20年ほど前に「サボテンプロジェクト」を立ち上げました。これは、地域ブランドとしてサボテンを活用できないかという試みでした。私は、このプロジェクトの初期から関わり、サボテン

栽培を始めてからは12年になります。ようやく春日井市外からもサボテンの取り組みを認知してもらえるようになってきました。

春日井市のサボテン教育と未来

河村先生もおっしゃったように、春日井市内の小学生はサボテン教育を受けています。彼らが県外へ進学し、「どこから来たの？」と聞かれたとき、「春日井」と答えても、何も思い浮かばない。しかし、考えてみると「サボテンしかない！」となるわけです。ですから、もし私たちの活動が途絶えてしまったら、せっかくサボテンを発信してくれた人々が「もうやめちゃったの？」と残念に思うことになるでしょう。そのような事態を避けるためにも、私たちはこの活動を続けています。

「サボマ」の継承と特産品協議会の役割

春日井の特産品協議会では、さまざまな分野の方々に参加していただきたいと考えています。その中で特に人気なのが、「ねぎま」ならぬ「サボマ」です（図7）。これは、サボテンの串焼きですが、一番最初に提供していた店舗が閉店してしまいました。しかし、それでは寂しいと思い、次に登壇される小柳出さんのお店である「とりまる」さんをお願いし、「サボマ」の提供を引き継いでいただきました。これにより、継続的に販売できるようになりました。

このように、特産品協議会は、異業種の事業者をつなぐ役割を果たしています。私たちはそれぞれ異なる分野の仕事をしていますが、「サボテン」という共通のテーマを通じて、力を合わせて活動しています。



図7. サボマ

出典：「特産品一覧」『春日井風土』春日井特産品認定業者協議会

最後に

ぜひ、皆さんも春日井にサボテンを食べに来てください！また、学生の皆さんとも一緒にできることがたくさんあると思いますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。