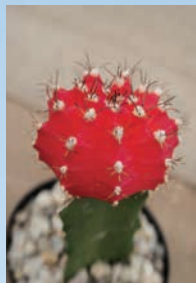




サボテン苗生産全国ナンバーワン！ サボテンのまち春日井

サボテンは、一般にはシャボテンとも言われ、昔はサボテンの茎で衣類の汚れを拭き取ったりしたもので、シャボテン(石鹸)の意をあてたものがサボテンに変わったと言われています。春日井市のサボテンの歴史は、昭和28年頃の桃山地区、「緋牡丹」という真っ赤なサボテンに魅せられ、もも・りんごなどの果樹栽培の副業としてサボテン栽培を仲間提案した事に始まります。転機は昭和34年、伊勢湾台風により果樹園が壊滅状態になり、これ以降、果樹栽培からサボテン栽培に主体を切り替え、現在に至っています。生産は第1次生産(実生づくり)、第2次生産(育苗)という分業形態をとっており、全国の栽培者が真似のできない実生づくりによる一大サボテン生産地となりました。



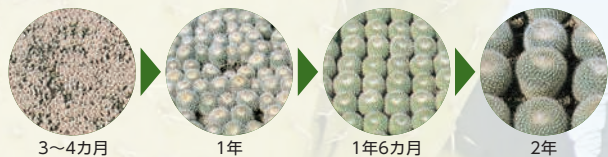
第1次生産(実生づくり)

種子の約半分はメキシコ、南米等から輸入し、あとは桃山地区で交配した種子を使用し、品種は約200種もあります。播種(種まき)の時期は湿度の高い5月下旬～6月ごろの梅雨期で、播種後2週間から1か月位で発芽し、稚苗は移植を行いながら約6か月間育苗し、直径1cm位になった幼苗を第2次生産者に委託します。

第2次生産(育苗)

第1次生産者から委託を受けた幼苗を1年～1年半かけて移植を行いながら育苗し、小苗～中苗(直径3～5cm位)まで育て上げ販売品とします。第1次生産者、第2次生産者の連係生産で、販売までの工程が分業で行われています。

稚苗からの成長過程



癒しと健康 春日井サボテン

春日井サボテンには、**動脈硬化**や**糖尿病**などの生活習慣病の発症の原因となる**活性酸素を消去**する物質が含まれており、予防あるいは改善する生理活性を持つことが期待されます。また、メラニンの蓄積を抑制することに起因する**美白効果**や発ガン物質を消去する力、ガン細胞の増殖を抑制する効果もあるので、**ガンの予防効果**についても期待されています。(名城大学分析による)

糖尿病

糖尿病による視覚障害や血管、神経などの二次障害の症状を緩和するとされているβ-カロテンや各種ビタミンを多く含んでいます。

高コレステロール症・動脈硬化症

食用サボテンに含まれる食物繊維、酸化防止効果のあるビタミンC及びβ-カロテンをはじめとする豊富に含まれるカロテン類は、動脈硬化症の原因となる悪玉コレステロールの酸化などを抑制する効果があると言われています。また、名城大学の研究から抗酸化性を示す抗酸化成分も検出されています。

整腸作用・ダイエット効果

食用サボテンに含まれる水溶性食物繊維が水分を吸収し、膨潤することにより満腹感を得やすくします。また、消化を助けて腸の動きを整える作用も期待できます。

疲労回復・精神安定

食用サボテンは抗酸化成分だけでなく、必須ミネラルであるカルシウムを小松菜と同程度含み、マグネシウムやクエン酸などの有機酸を多く含んでいるため、疲労回復や精神安定への効果が期待できます。

CO²削減

サボテン類は、夜の間も二酸化炭素を吸収し続けることができ、置いてあるだけで効率よく二酸化炭素削減に寄与できるともecoな植物です。

食用サボテン

サボテンの高い栄養価は“健康食材”という新たな価値を見出しました。

市内のお店のサボテン商品・料理は「食用サボテン（ウチワサボテン）」が使用されており、生サボテン、エキスやパウダーを使用した和洋菓子、麺類、化粧品、発泡酒など、様々な商品が開発され、いろいろな形でみなさまに食用サボテンを届けています。

新芽が出てくる夏季がサボテンの一番“旬”な時期で、酸味はありますがサッパリした味わいで爽やかにいただけます。低カロリーで繊維質も豊富、一度食べるとヤミつきになることまちがいないです。

簡単調理法 ～おいしい食べ方～



下ごしらえ

- ①軽く水洗いをしたあと、白い部分（トゲ座）をピーラーや包丁などで削ぎ落とします。（細かいトゲがあるので注意）
- ②サボテンを縦にし、皮をむかず繊維に沿ってピーラーで薄く削ぎ落とします。（長さ、太さなどはお好みに合わせてどうぞ）
- ③めんつゆ、ポン酢、ドレッシング、だし醤油などで和えたら出来上がりです。

※繊維に沿って切る（削ぐ）ことで、シャキシャキ感が出ます。

※生姜を入れると、青臭さが和らぎます。



春日井特産品に認定されている商品

食用サボテン



食用サボテン “春日井ノパル”



サボテンを食べるまち春日井の原点。生活習慣病やガンの予防効果が期待され、大変人気のある健康食材です。



後藤サボテン

桃山町1-122-3
☎0568-81-7467

露地栽培の ウチワサボテン

春日井市東部の休耕地で食用として育てたウチワサボテンです。太陽と土と水の恵みをいっぱい浴びて育ったおいしい露地野菜です。



春日井さぼてん
ラボ＆ショップ こだわri商店

旭町1-12 コーポノザキNo.3
☎0568-29-7830



サボテン商品が まとめて買えるお店



春日井さぼてん ラボ&ショップ
こだわり商店

旭町1-12 コーポノザキNo.3
☎0568-29-7830



春日井情報発信センター
Lirick

上条町1 JR春日井駅北口1階
☎0568-81-1123



かりんとう饅頭

黒糖をベースに米油でカラッと揚げたかりんとう風味の和菓子。サボテン粉末を加えたことにより甘さ控えめ、サクッとした食感に仕上がりました。



井藤菓舗

白山町3-11-12
☎0568-51-4411



ちょい割れ うす焼きせんべい

ほのかなサボテンの風味と食べやすい味のちょい割れせんべい。TVでも紹介されました。

エイジレス

八幡町72-8
☎0568-41-8846

どらサボ

サボテン粉末を生地に練り込み焼き上げました。生地表面にはキャラクターの焼印。この焼印はオリジナルに変更もできます。



御菓子子 ふくさ屋

味美西本町1535-1
☎0568-31-4436



サボテンういろ

昔ながらの製法で蒸し上げた
手づくり“ういろ”です。
お茶うけにどうぞ。



サボテンカステラ

春日井サボテンをカステラ
の生地に入れ、フワフワで
もちりした食感となるよう
焼き上げました。



サボテンの花

ういろの生地で黄味餡を包みました。サボ
テンの花に見立てた、ほんのり桜色の餡が
ほっこりさせてくれます。



サボテンの どら焼き

どら焼きの皮にサボテン粉末
を加えてもちりと焼き上げ
ました。少し歯ごたえのある
うぐいす餡をはさみました。



サボテンくん

サボテンの王様“金鯉”をイメージし、サ
クサクとした口あたりの良いサボテン粉
末入りのサブレです。春日井のお土産と
していただきま人気上昇中！！



春日井サボテンパイ

パイ皮の中にサボテン粉末と、うぐいす餡を入れて
サクッと焼き上げました。サブレ・どら焼きと共に
サボテントリオとして春日井のお土産にどうぞ。



御菓子司 白川園

勝川新町2-130
☎0568-33-0428

御菓子処 美濃屋 本店

大和通2-3
☎0568-31-2205

勝川 勝川町7-35
駅前店 ☎0568-31-9933



なめるサボテン

天然着色料を使用。サボテンの王様“金鯱”をイメージしたサボテン発酵パウダー入り。のどにやさしい爽やかな酸味が特徴です。お好みのパッケージでどうぞ！



春日井さばてんの ラーメン

サボテン発酵エキスを麺に練り込んで、サボテンの特徴である粘りを再現したとんこつスープのラーメン。黒胡椒とサボテンを合わせた「さばてん胡椒」を薬味にどうぞ！



サボテンSUI

ウチワサボテン醗酵エキス配合。無糖炭酸。ゼロカロリーのヘルシー炭酸水です。お酒やジュースと割ってもおいしいですよ。

春日井さばてん ラボ & ショップ **こだわり商店** 旭町1-12 コーポノザキNo.3 ☎0568-29-7830

サボテンさしめん

春日井サボテンを麺に練り込み、伝統の製法で尾張名物のさしめんを作りました。乾麺タイプでお土産にも人気です。



かわべ麺 川辺商店

角崎町21 ☎0568-31-2223



サボテンのアイス

TVや雑誌などで話題のアイスクリーム。低脂肪分で後味もさっぱり、サボテンのほのかな味がクセになります。



極上素材四季の味 水徳 八光町1-18-1 ☎0568-31-2043

春日井ノパル 切り干しノパル

栄養素が壊れにくい減圧低温乾燥方法で仕上げた“切り干し”タイプです。



ノパルパウダー

こちらも減圧低温乾燥方法で仕上げたノパル100%のパウダーです。

仙人掌茶

春日井ノパルを天日乾燥し、豊田の手摘みほうじ茶とブレンドしました。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。健康茶としてどうぞ。



後藤サボテン

桃山町1-122-3 ☎0568-81-7467



サボテン発泡酒 かがやく黄金の泡

発泡酒ではありますが、100%麦汁。コーンスターチなどの代わりにサボテン粉末を混合したことにより、サボテンの粘りがきめ細かな泡立ちを演出。ほんのり香るサボテン風味とクリーミーな泡の感触が特徴です。



小牧小売酒販組合春日井支部 加盟店



サボ、めん



サボテンをまるごと麺に練り込み、粘りのある半生タイプのきしめん、うどんです。夏はひやむぎ、冬は味噌煮込が登場します。

田中食品製麺

弥生町2-12
☎0568-81-3811

さぼれーぬ



バターと卵の味を残し、しっとりとしたマドレーヌにサボテン粉末をしつこく入れました。洋菓子とサボテンが織成す上品な逸品です。



洋菓子ポワロン

東野町3-3-8
☎0568-83-6167

サボテンの ミニメロンパン

ビスケット生地にサボテン粉末を練り込み、食べやすくてこだわりの自信作です。



サボテンのラスク

フランスパン生地にサボテン粉末を練り込み、サクッとした食感を大切に仕上げました。ほのかに香るサボテンの味をお楽しみください。



モンシエル 勝川本店

八光町1-2

☎0568-31-2104

春日井店

菅大臣町114

☎0568-85-7553

春ちゃんパイ

サボテンをまるごと生地に練り込んだサクサクのパイです。ほんのり香るサボテン風味が特徴です。



パンプルムース

出川町8-15-5

☎0568-52-1462



サボテンラーメン

麵にサボテンをまるごと練り込み、サボテンをすりおろしたとろみを加え、サボテンの緑、トマトの赤、ふわっとした玉子の黄、色とりどりで酸味の効いたラーメンです。



サボテンギョーザ

餃子の皮にサボテンを練りこみ、角切りにしたサボテンを具材としたヘルシーな餃子です。



中華料理 四川

東野町4-11-1
☎0568-84-8359

サボマ

“ネギマ”じゃないよ「サボマ」だよ！豚バラ肉をサボテンと交互に串刺したわしょく屋発祥の創作料理です。日本全国ここだけでしか味わえません。



サボテンのポン酢和え

生サボテンをあっさりポン酢で和えた、素材そのものの味を楽しめるシンプルな料理です。

くつろぎ空間 わしょく屋

出川町8-17-1
☎0568-52-2223

サボ天塩天井

ダイレクトに揚げたサボテンの天ぷらに、卵黄を絡めて食べる天井です。海老天とあえた天ばらご飯の上に、サボテン・長芋・納豆を混ぜ合わせたねばねばとの相性は最高です。



天ぷら酒房 まあちゃん

八田町1-15-13
☎0568-84-3389



“オリジナルフライド
サンドイッチ”
ブルーキーロールの
「春日井サボテン
チーズロール」

当店考案のお味噌を使った揚げパン“ブルーキーロール”は1本1本手作りし国産米油を使用し高温でサクサクに香ばしく揚げたコク美味い揚げパンに、サボテンとチーズを巻きました。



ブルースター★

柏原町2-91
☎0568-70-2299



サボテン杏仁豆腐

サボテン粉末と豆乳で作った杏仁豆腐に、サボテンのシロップ漬けとおろしサボテンをトッピングしました。甘みとサボテンの相性が絶妙です。



中華菜家うえいうえい

柏原町5-392
☎0568-81-3989

サボテンナンカレーセット

サボテンをナンに練り込み焼き上げることで、モチモチの食感になりました。本格的なカレーと一緒にご賞味ください。サボテンチーズナンもあります。



サボテンラッシー

店内で作っているインド風ヨーグルトにサボテンの粉末を入れ、さっぱり仕上げました。さわやかなサボテンの酸味が感じられる一杯です。



インド料理 **MAYA** 朝宮店 朝宮町3-19-9 ☎0568-31-3100
勝川店 勝川町8-2858-1 ☎0568-32-0313

春日井×熊本コラボ ネックホルダー

春日井市キャラクター「道風くん」とサボテンキャラクター「春代・日丸・井之介」、熊本キャラクター「くまモン」がコラボしたネックホルダーです。名札や携帯に最適です。



春日井さぼてん こだわり商店

旭町1-12 コーポザキNo.3
☎0568-29-7830

サボテンキャラクター マスコット



手のひらサイズのかawaiiサボテンキャラクターマスコットです。カバンなどに身に付けて、いつも一緒にお出かけください。

春日井特産品認定業者協議会

鳥居松町5-45
☎0568-81-4141

プチサボテン

春日井市が誇る実生づくり日本一のサボテンを使った可愛い寄せ植えです。お部屋のインテリアやプレゼントに最適です。



後藤サボテン

桃山町1-122-3
☎0568-81-7467



キャラクター商品各種

サボテンキャラクター商品です。
いつも身近であなたを見守ります。

鉛筆

ボールペン
シャープペン

ペンケース

ハンド
タオルチャーム
ストラップ

マグカップ



エイジレス

八幡町72-8
☎0568-41-8846sabo de
sabo

春日井サボテン原料を配合した化粧品シリーズ（シャンプー・トリートメント・ジュレウォーター・ボディソープ・ふわとろ生せっけん）です。サボテンの生命力や保湿力など魅惑の力を最大限に活かした、美容室が開発した商品です。髪とお肌にしっかりと潤いをもたらします。

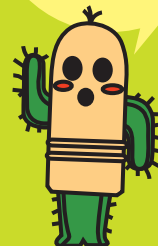
ブランシェグループ

大手町907-1
☎0568-33-0400にちまる
日丸いのすけ
井之介はるよ
春代

おしゃれでおしゃれ。
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。

元気なくいしんぼ。価値判断の基準は、まず「おいしい」。おなかですくと、トゲがへたれるようなタイプ。

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、どうかほかの人と行動できる。どんなものでも受け入れられる寛容さの持ち主。

春日井
サボテン

頭文字をつなげると、「春日井」になるよ。



「春日井特産認定品」とは、市内外の多くの方に春日井を知ってもらうことを目的に、春日井ならではの魅力あるお土産品やグルメを認定した商品です。



春日井商工会議所 春日井サボテンプロジェクト

〒 486-8511 愛知県春日井市鳥居松町 5-45
TEL : 0568-81-4141 FAX : 0568-81-3123

<http://www.kcci.or.jp>

