

「ふるさと春日井学」研究フォーラム

Forum for Furusato Kasugai Studies

「ふるさと春日井」地域活性化・まちづくりへの応援メッセージ

ふるさと意識なくして地域活性化なし

Kawachi-k@mb.ccnw.ne.jp

会報

第103回

2026. 9. 26 発行

編集責任：河地 清

第103回「ふるさと春日井学」研究フォーラム

講演テーマ： **ためしてサボテン！**

ニューノーマルの食料資源を目指して
ーノバル/研究室の取り組みー

講師： 名城大学 教授 近藤 歩 氏

令和8年9月13日（日）ホテルプラザ勝川 において市民講演会を行いました。今回のフォーラムは、主催：名城大学春日井市卒業生の会 共催：「ふるさと春日井学」研究フォーラム 後援：名城大学・名城大学校友会で実施いたしました。

中日新聞報道関係者含め約40名の市民が聴講されました。「ノバル」とはウチワサボテンの一種で、食用サボテンの呼び名です。特にその若い茎節がノバルと呼ばれ、メキシコ地方では食用や医薬品、飼料など日常的によく利用されています。名城大学附属農場の地元、愛知県春日井市は、サボテン生産の日本一を誇り、食用サボテンを特産品の一つに掲げています。近藤先生は、「私たちは、食用サボテンをもっと身近で親しみやすい食べ物にするために新メニューの開発に取り組み、「ノバルノ研究」を起ち上げました。そして、地域資源であるサボテンの普及に努めるとともに、世界的な気候温暖化や人口増加の問題が危惧されるなかで、ニューノーマルとなる多様な付加価値を提案したい。」との信念で研究を続けてこられています。

講演風景



《講演要旨》

中 日 新 聞
2026年(令和8年)9月15日(火曜日)



食用サボテンについて解説する近藤教授
〓春日井市松新町のホテルプラザ勝川で

サボテン優れた食料資源

春日井 名城大・近藤教授が講演会

「ためしてサボテン！
ニューノーマルの食料資源
を目指して」と題した講演
会が13日、春日井市松新町
のホテルプラザ勝川であ
り、多肉植物を研究する名
城大農学部近藤教授
(57)が同市特産のサボテン
について解説した。

近藤教授は、春日井市の
食用サボテンは主に「ウチ
ワサボテン」が挙げられる
と紹介。他の野菜や果物に
比べ、カルシウムや食物繊
維、マグネシウムなど多く
の栄養素で優れた数値を持
つと説明した。

また、廃材の瓦を混ぜた
土壌で食用サボテンを栽培
する実験で、亜鉛の含有量
が増えたことも報告した。

空き家の解体で発生する瓦
の有効活用につながるう
え、作物自体の栄養素を

高める「生物学的栄養強
化」にも貢献できるとし
た。

気温が低い時期にサボテ
ンを温室から出す実験で
は、葉緑体がミトコンドリ
アを取り込んだり、核を守
るように囲んだりしたこと
を確認。細胞の動きによっ
て、低温の環境にも順応す

(伊藤純平)

ためしてサボテン！

ニューノーマルの食料資源を目指して～
「ノパルノ研究室」の取り組み～

「最近の夏は暑いよね」。私たちは気候
温暖化の進行を本当に身近な問題として
感じるようになったのかもしれませんが。
実際に産業革命前の基準(1850年から
1900年の平均値)から見ていくと、気温
は年々上昇し、2023年、2024年、2025
年はきわめて顕著な値を示しています。
2023年7月には、国連事務総長のグテ
ーレス氏は「地球温暖化の時代は終わり、
地球沸騰化の時代が到来した」とも述べて
います。また日本の気象庁では、今年
2026年4月から、「猛暑日」(最高気温
が35℃以上の日)よりさらに暑い日(最
高気温が40℃以上の日)の名称を「酷暑
日」と決めました。気づけば、私たちにと
って「猛暑日」はすでに日常であり、
「酷暑日」が新しい日常(ニューノーマ
ル)になりつつあります。

地球温暖化等の気候変動の進行により、
農業に関わる環境問題は一層深刻化する
ことが懸念されています。そして、今後
の食料生産に及ぼす課題に対して、乏し
い水や栄養素などを効率的に利用し生産
できる作物資源が不可欠となります。

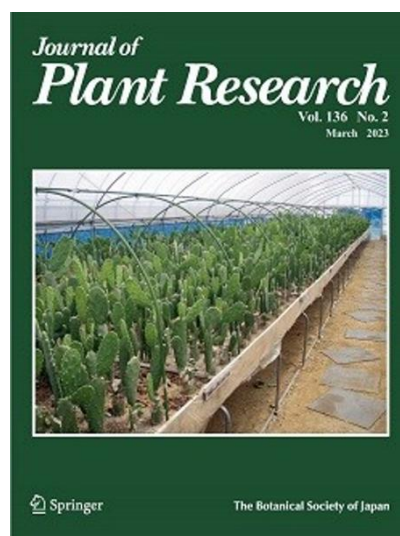
サボテンは、乾燥地などの劣悪環境下
にも耐えうる能力をもち、将来的な地球
温暖化等の食料生産の課題に対して有用
な作物資源に成り得ると考えられます。
実際にメキシコなどでは広く野菜や飼料
として利用されています。

私たちは、野菜の特徴を示す栄養素と

果物の特徴を示す栄養素を調べ、その中でサボテンの栄養素を位置付けてみました。その結果、サボテンは、野菜（ミネラル）と果物（クエン酸やリンゴ酸）の特徴をどちらも持ち合わせていることが見出されました。サボテンは野菜と果物の栄養素の二刀流と言えるのではないのでしょうか。

また私たちは、廃瓦とサボテン栽培を組み合わせた資源循環について検討しています。愛知県三河地方で生産される「三州瓦」は、日本の屋根瓦総生産量の約 6 割を占めます。その一方で、今後さらに一般住宅の解体によって瓦の廃棄量が増加することが見込まれ、瓦廃材の有効利用が求められています。地元の廃瓦から作られた資材により地元特産物の生産が可能となれば、地産地消におけるリサイクル資源の有効活用が期待されます。そこで、廃瓦資材が食用サボテンの栽培に及ぼす影響について調査した結果、廃瓦を用いた土壌で生育させることでリンやマグネシウム、亜鉛やマンガン、茎節内の含有量が増加することが見出されました。これらの結果は、作物自体の栄養素を高める「生物学的栄養強化」に貢献できると考えられます。

サボテンは熱帯・亜熱帯の原産ですが、日本のような温帯地域でも生育しています。熱帯・亜熱帯で育つならば温帯ではたやすいことと思われるかもしれませんが、温帯には寒い冬があり、越冬する能力を持ち合わせていなければなりません。サボテンには越冬性があり、低温にさらされることで葉緑体がミトコンドリアを取り込んだり、核を守るように囲んだりする現象が見出され、細胞レベルでの低温応答性が示唆されました。この研究成果は、日本植物学会の国際誌「Journal of Plant Research」2023 年 3 月号 (Vol.136 No.2) の表紙 (写真 1) を飾ることもできました。「ノパル」とはウチワサボテンの一種で、食用サボテンの呼び名です。特にその若い茎節がノパルと呼ばれます。私たちは、このノパルを由来とする「ノパルノ研究室」(写真 2) を起ち上げました。ノパルノ研究室では、食用サボテンをもっと身近で親しみやすい食べ物にするために、新メニューの開発に取り組んでいます。例えば、グリーンベーカーリーブックカフェと共同で開発したサボテンとタンドリーチキンのピタパン



サボテンとタンドリーチキンのピタパン



サンド。商品名を「エスニックサボーレ」(写真 3) と名付け、天白キャンパスにて販売しています。ベーカーリーショップ「モンシエル」と勝川駅前通商店街の「ジェイエヌエス株式

会社、春日井さぼてんラボ&ショップこだわり商店」と共同で開発した「サボベジミートバーガー」株式会社モア・



フーズと株式会社ショクブンらと開発した「春日井のうちわさぼてんを使用したタルタルソース」。(写真 5) また、ネクスコ中日本とサービスエリアの店舗でサボテンメニューの販売を模索中です。直近では、7月に名古屋市昭和区の「喫茶マウンテ



ン」でサボテンパフェを、9月に名古屋市中村区のこだわりのジェラート店「PECAi DECA. (ペッツアイ デッツァ)」でサボテンジェラートをコラボ企画として販売していただきました。

(写真 4). これらはとても好評を得ています。来年 2027 年には横浜において GREEN×EXPO2027 が開催されます。1990 年に大阪で花の博覧会が開催されましたが、それ以来となる大規模の博覧会となります。先月 8 月 28 日には、その GREEN×EXPO2027 に関連したシンポジウムが京都で開催され、そのテーマが「次世代に贈る社会ーパラダイムシフトー」でした。「パラダイム」とは、ものの見方、価値観、今の常識、あたり前のこと、を意味しており、そうしたことが大きく変わることがパラダイムシフトです。まさに今、パラダイムシフトに直面するなかで、人々は改めて現状を見つめ直すとともに、これまで培ってきた経験と歴史を振り返ります。そして、その思考・行動が、これから大切にしたいもの(伝統や価値観)を取捨選択し、新しい社会を形成していきます。シンポジウムではこのことを「次世代に贈る社会」として捉えていたように思いますし、私自身が大事に考えていた「イノベーションからニューノーマルが生まれる」とも通じるものがあると共感を覚えました。

名城大学附属農場の地元でもある春日井市は、サボテン生産の日本一を誇り、食用サボテンを特産品の一つに掲げています。ただし、単に生産量で比べれば、その地位は長く維持はできないのかもしれませんが、しかしまた一方で、春日井市には「サボテンのまち春日井」と呼ばれるに至った歴史があります。1959 年に伊勢湾台風が来襲し産業が壊滅的になった状態からも、サボテン産業は細々ながら発展してきました。その間には「サボテンブーム」が巻き起こる幸運なこともありました。そして、サボテンを愛でるだけでなく、「食べるサボテン」を広めようとする先見性がありました。私は、サボテンには、将来的な食料資源として、また地域活性化の資源として、そして植物の環境適応機構を明らかにするモデル植物としての魅力を感じています。今後さらに世界的な気候温暖化や人口増加の問題が危惧されるなかで、ニューノーマルとなる多様な付加価値を提案したいと思っています。(記録・編集：河地 清)

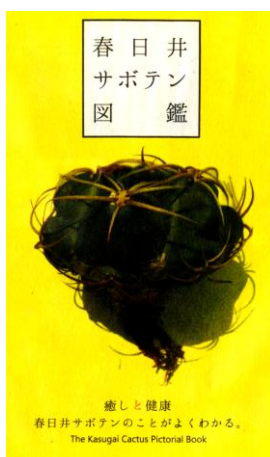
OPINION 「サボテンのまち春日井」をブランド化するために

—先人の「企業家精神」に学ぶ—

—実生サボテン栽培の草分け伊藤龍次と企業家精神— 春日井市は、「まちづくり」の柱の一つとして「サボテンのまち春日井」の標語を掲げています。しかし、市民の意識の中にどれほど「サボテン」が受け入れられているのかという視点でみたときに、評価は様々であるというのが実態ではないでしょうか。誇りと愛着をもって「ふるさと意識」として浸透しているのでしょうか。郷土史研究家塚田忠雄氏（本会副会長）は、春日井市とサボテンの歴史を調査研究する中で、この地域にどのようにして「サボテン」栽培が導入され、商業作物として創意と工夫の悪戦苦闘の末に地域特産の産業に育てられてきたのかを「伊藤サボテン園」所蔵の資料と聞き取り調査を基に歴史的経緯をまとめられました。氏が主宰される『郷土春日井研究』研究報 NO.31,32,33(2011.10)で発表されています。従来市民が目にしてきた資料は、春日井市商工観光課、春日井市観光協会が平成6年5月1日付発行「これが春日井の日本一—サボテンの実生栽培全国シェア80%—」の資料のみで今日まで、これほど詳細に研究されたものはありませんでした。春日井市史にも、商工会議所の各資料にも所収されていません。

「伊藤サボテン園」経営者である伊藤安季子氏に実生サボテン栽培の草創期を創り上げてきた義父伊藤龍二の革新的な創意工夫と悪戦苦闘振りを間近にできた様子を **Family History** として語っていただきました。この貴重な歴史的証言が、何故「サボテンのまち春日井」なのかを塚田研究と合流することによって、説得力あるものにしたと思います。そもそも、春日井でのサボテン栽培発祥の地「桃山町」は、明治30年頃から愛知県を代表する果樹栽培の発祥の地と言われてきました。荒無地を開拓し一大果樹栽培地の基礎を築いた人は、「関戸銀二」という人でした。桃山町県道高蔵寺小牧線沿いに「関戸銀二翁之碑」が建っています。碑陰に「翁は明治十九年一月小牧町西之島に生まれ少年時代より趣味と実益を伴う果樹園芸に関心を持ち大正十年果樹園経営の宿願を果たし、一大奮起して当地桃山に移住し荒無地を開墾し落葉果樹全般にわたって研鑽を積み、特に桃の栽培改善品種の育成に努め、又それまで不可能と言われていたリンゴの暖地栽培に着眼し、世人の嘲笑を浴びながら不屈の闘志で一大難事を解決し、この地域に果樹栽培の一新紀元を画したのである」とあります。撰文元愛知県農林技師恒川俊英、碑文我農生山崎延吉書となっています。関戸銀二は病虫害被害、経済不況等幾多の危機を創意工夫で克服し地域の農業振興に功績を残した人でした。優れた農業改革者でした。消毒組合、果樹副業組合を組織し危機を克服しました。安城を「日本のデンマーク」と言われる一大農業地に築き上げた山崎延吉も評価する人物でした。サボテンの実生栽培日本一にまで育て上げた伊藤龍次という人物が生まれた背景、土壌には、関戸銀二のような人物が活躍した地域の遺伝子のようなものを感じます。果樹栽培を通じて育まれた農業への情熱と、バイタリティーが、伊藤龍次の創意工夫と悪戦苦闘によって「サボテン界に大革命をもたらした」と言われる

園芸栽培農業に技術革新 関戸銀二翁碑（春日井市桃山町）をもたらしたことにより、今日地域の特色ある産業として存在 していることが理解できます。 地域産業振興発展の条件は、その地域に企業家精神が発揮できる環境があることです。 独創性、創造性を醸成することです。関戸銀二も伊藤龍次も危機を努力と才覚で乗り切りました。企業家精神は社会的に醸成されるものではありません。個々の経営者の危機意識によって呼び起こされるものです。歴史に学び、歴史を創ってきた先人 の知恵に学ぶ中から、危機に対応する新たな方法（戦略・戦術）が 出てくることを考えれば、今一度先人の知恵に学ばなければならぬと強く感じました。行政も商工会議所も懸命に啓発活動、ブランド化推進活動を展開しておられます。が、今一つ「春日 井＝サボテン」のイメージ、臭いを感じさせるものはあまりないと いうのが実感ではないでしょうか。企業努力もさることながら、市 民意識の醸成も重要なのではと思いました。（47 回「ふるさと春日井学」研究フォーラム「サボテンのまち春日井の源流」2016.12 参照）



先般政府は、日本の食料自給率は 38%から 37%になったと発表されました。今日の「米」問題も合わせて考えれば、日本の食料事情は課題が山積していることが判ります。「食料安全保障」は防衛、経済、防災と並んで喫緊の重要課題だと思いますが、現実の今の日本人に、どれほど危機意識があるのだろうか懸念される状況です。暮らしの中で最も優先される行為は「食べる」ことです。今回の講演を聴いて「サボテン」という植物の「食」に対する有効性、重要性を理解した時、先人が築いてきた独創性、創造性を現代の食生活に根付かせていく取り組みを進めていく必要を強く感じました。

「健康に良いものを美味しく楽しく食べる」工夫によって、「サボテ

小原章裕氏（名城大学教授）監修冊子

ン」が日常の食生活（主食・コメの代替食品）のものとなれば、大量栽培、大量消費の経済循環が創りだされてゆくのではないのでしょうか。そうした「サボテン」の創造的商品化（どのような付加価値があるか）への創意工夫、創造的マーケティング戦略への創意工夫、「指定野菜」等への格付けへの工夫、調理技術の工夫、食の分野だけではなく、創薬、健康補助食品、化粧品、インテリア鑑賞用観葉植物、等々・・・

先人が危機を乗り切ってきたように、新しい時代（AI 社会）の直面する危機も旺盛な企業家精神＝創意・工夫によって切り開かれて行くことを確信したい。そうすれば、食料自給率アップ、食品ロス、等を含む食料安全保障の課題解決への路も可能になるであろう。

（文責：河地 清）

かすがい市民活動情報サイト：<http://kasugai.genki365.net/>

ふるさと春日井学

検索

