

サボテンのまち・春日井市

愛知県春日井市は、サボテン生産が盛んな街ということを知っていますか？

その中でも春日井市桃山地区は、サボテン栽培で特に難しいとされる**実生栽培(種から育てる栽培方法)**の生産量で**全国No. 1**の生産量を誇っているのです！

愛知県では大正初期ごろから徐々にサボテン栽培が始められ、昭和初期ごろには本格的に栽培され始めました。

しかし、戦争で栽培施設が壊滅的な被害を受け、一旦は消滅したかに思われたサボテン栽培も何軒かの趣味家の熱意により徐々に復活していきました。

そして、昭和28年にそれまでは難しいとされていた「実生栽培」の方法を確立したことにより、リンゴ・桃などの果樹栽培と並行してサボテン栽培をする農家が増えてきました。

その後、昭和34年の伊勢湾台風での果樹の壊滅的な被害をうけ、多くの果樹農家がサボテン栽培をするに至り全盛期には総勢40軒を数え、**全国シェア8割を占めるほどの一大産地**に成長したとされています。

現在では少しでも多くの人にサボテンの魅力を知ってもらえるよう、**毎年4月に「サボテンフェア」**を開催しています。

また、団体での見学や寄せ植え体験、市内の小学生の郊外学習を行うなど**植育(花育)活動**にも力を入れております。

☆食べるサボテン『ノパール』

乾燥や寒暖の差といった厳しい環境に負けないように強い生命力を持ったサボテンは他の野菜や果実に勝るとも劣らない豊富な栄養素を秘めており、スーパーフードとして注目が高まっています。

ノパールはカルシウム、カリウムなどの豊富なミネラルや17種類のアミノ酸、ビタミンC、B類などの身体に必要な栄養素をバランス良く含み、水溶性食物繊維とリグニンという不溶性食物繊維の両方の食物繊維が含まれることによる整腸作用や食事中に摂取した余分な脂肪分の排出、さらには強い満腹感があるのに加えて低カロリーということなどから、ダイエットに向いていると言われていています。近年では、糖尿病や二日酔い、動脈硬化の予防、抗酸化作用、日焼けによる肌へのダメージを予防する効果もあるとされています。

市内には、ノパールや仙人掌茶(さぼてんちゃ)を購入できるお店や、ノパールを食べられるお店もあります。

みなさんも春日井方面に来た際にはぜひ！！



参考文献: 後藤サボテンHP