



サボテングルメプロジェクト

経済振興課 ☎ 8516244

春日井サボテンを “ご当地グルメ”に

食用サボテンは、食べておいしい、体にうれしい健康食材。全国的にも珍しい春日井特産の夏野菜で、学校給食でも提供されるなど、市内で広く親しまれています。

そんな食用サボテンを使ってこのまちのご当地グルメを作ろうと、市内飲食店や生産者、市民団体の皆さんと「サボテングルメプロジェクト」を進めています。



サボテングルメを もっと“身近”に

- このまちに新たなつながりを作りたい
- このまちの面白さ・楽しさにぎわいを作りたい

プロジェクトの趣旨に賛同し、参加した29店舗とともに、令和5年度に本格始動した本プロジェクト。各店舗の持ち味を生かしたサボテングルメの開発や提供、グルメを味わえる機会の創出など、サボテングルメがまちに根付くよう、さまざまな取り組みを進めてきました。



● 令和5年度の主な取り組み



市内29店舗が参加し、各店舗の個性を生かしたサボテングルメを提供するスタンプラリーを開催しました。



サボテングルメの開発に向けて、参加店舗の皆さんと実際にサボテングルメを味わう試食会を開催しました。



新規参加店舗のサボテングルメの試作品を披露する意見交換会を開催しました。



多くの市民が集まる春日井まつりに出店、販売のほか、プロジェクト参加店舗のコラボグルメなど新たな企画に挑戦しました。



サボテングルメの販売や試食会など、サボテングルメが堪能できるイベントを開催しました。

“interview”

プロジェクトメンバーの今年度の活動と未来への思い

サボテンでつながる輪

プロジェクトに参加して、他の飲食店とのつながりができ、新鮮な気持ちで楽しみながら取り組みことができました。これは普段、店舗を営業しているだけでは経験できません。この活動を地道に続けることでサボテングルメが定着し、さらに多くの飲食店を巻き込み、大きな流れを作っていました。今後も、イベントの出版やグルメ開発などで活動を盛り上げていきます。



オガッシャダイニング
緒方智也さん

馴染みのない食材への挑戦

サボテンという馴染みのない食材への挑戦は、試行錯誤の連続で苦労もりましたが、貴重な経験となりました。下処理は思っていたより難しく、家庭でも簡単に調理することができると思います。今後も、イベントなどでサボテンを食べてもらう機会を増やして「おいしい」と感じてもらうことができよう、サボテングルメを引き続き作っていききたいと思います。



bistro Futatsuboshi
今泉錠二さん

● 今後の取り組み(予定)

今後もグルメイベントや参加店舗の周遊企画をはじめ、「食べるサボテン」が家庭にも広がるよう、新たな取り組みを進めていきます。

- ・家庭で簡単にできるレシピ開発
- ・レシピコンテストの開催 など

● プロジェクト参加店舗の募集

店舗のPRや顧客との話題作りなど、サボテングルメを通じて「サボテンのまち」春日井を一緒に盛り上げませんか。詳しくは、市ホームページを見てください。



ID:1030984



サボテンスコップハンバーグ

サボテンフォーラム

とき 3月10日(日)

場所 グリーンパレス春日井(体育館内)

子どもから大人まで、サボテンを見て、学んで、体験して楽しむことができる「サボテンフォーラム」を開催します。

時間 10:00 ~ 15:00

内容 サボテン未来図コンクール受賞作品表彰式&作品展示、ふわふわドーム、キッチンカー、多治見市ブース、寄せ植え販売、ステージイベント、ワークショップ など

サボテンセミナー&フォーラムツアー【要申込】

サボテン研究の第一人者が、世界が注目するサボテンの魅力を分かりやすく解説します。

時間 11:00 ~ 12:00、14:00 ~ 15:00 定員 各30人

講師 中部大学応用生物学部准教授・堀部貴紀

申し込み 市ホームページから

特典 サボテンの鉢植えプレゼント



ID:1033458

