



サボテンのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、サボテンのお話です。

小さい種から育てたサボテンを実生サボテンといいます。春日井市はこの実生サボテンの生産が盛んです。

桃山町では、桃やりんごをつくりながらサボテンの栽培も行ってきました。しかし、60年ほど前に伊勢湾台風という大きな台風によって、桃やりんごは被害を受け、農園は少なくなり、それ以降サボテンの栽培がより盛んになりました。

サボテンは、砂漠などの水が少ない所で生きていくために、体の中の水分をにがさない形をしています。茎はとても大きくなり、筒のような形やボールのように丸い形になりました。葉は、ものすごく小さくなり、針のように細くなったものや、なくなってしまったものもあります。

その中で食べることができるのは、うちわの形をした「うちわサボテン」で、若くてまだやわらかいサボテンからトゲをとりのぞいて料理に使います。味は少し酸っぱくて、ねばねばしています。

今日の給食は「サボテンスープ」です。きしめんにはサボテンの粉を練りこんでいます。地元でとれたサボテンをみんなで味わって食べましょう。