

「ウチワサボテン栽培と自然環境の話」

東京ボランティアセンター 2020年1月18日 10:00~12:00

講師：湯上昇さん

参加者：16名



湯上さんは5年ほど前からサボテン栽培をしておられます。サボテンは世界に2500種ほどありますがトゲがあるのが特徴で、トゲのないものとしてはバーバンクサボテン※があります。メキシコなどではこのトゲを処理してから野菜として売っていたり、果実は地中海沿岸の諸国でも売られているようですが、日本で栽培しているのはおいしさが今一つのように、そこから湯上さんの研究が始まりました。

サボテンの食べられ方の調査や種を求めて、モロッコ、マルタやシチリア、トルコとスペインなどにも足を運びました。多くの場所で、街路樹のようにサボテンが植えられていたり、畑にも植えられているところが多かったようです。地中海沿岸はサボテンにあう気候なのでしょうか。ただ、サボテンを日本に持ち帰るには検疫やワシントン条約などいろいろなドラマがあったそうです。

サボテンの利用としては、

葉（実は茎ですが）：食用、家畜用、サボテンについているカイガラムシからコチニールという染料を取る

花：ジャム、水中花として観賞用、はちみつも採れるかもしれない

果実：生食、ジャムやピューレ、シードオイル、リキュール

などがあります。特にシードオイルは非常に高価で、現地で有望視されているようでした。

ただ、欠点として、トゲの問題があります、細かいトゲは刺さるとなかなか取れないそうです。

サボテンは挿し木が簡単にでき、また未熟な果実を捨てておいてもそこからまた芽が出てくるなどとても生命力が強いです。またこれから問題となる温暖化にも耐えると思われ、将来性のある植物ではないかとお話がありました。

最後に、サボテンの実（冷凍してあったものを解凍して）を皆で試食しました。種はとても硬くて、それを噛むことはできません。種の周りにぷりぷりしたところがあり、そこを味わって全部飲み込んでしまう、という感じです。真っ赤な実で、さっぱりした味わいでした。砂漠で死ぬほどのどが渴いていた人が、この実を見つけて生き延びたのだらう・・・と想像してしまいました。



サボテンリキュール



サボテンの実

※ 「バーバンクサボテン」の「バーバンク」は「アメリカの植物学者で、Sさんも若い頃憧れた人だったとか。米国の切手に、横顔がデザインされて発行されているそうです。

小川 記