

# サボテンの魅力を多くの人に伝えたい ～春日井サボテンを未来へつなげる～

執筆 尾張農林水産事務所農業改良普及課

氏名・産地名	有限会社 後藤サボテン 後藤 <small>ひろみつ</small> 容充さん
経営類型・作目	サボテン
市町村	春日井市



写真1 後藤容充さん(左)  
と母の奈保子(右)さん

## 1. 経営概要

- (1) 経営規模 施設 1,500 m<sup>2</sup>
- (2) 労働力 家族3名(本人、妻、母)、パート3名
- (3) 販売 卸売、インターネット販売、直売など

## 2. これまでの歴史

リンゴ農家であった後藤さんの祖父は、1959年の伊勢湾台風被害をきっかけにサボテン栽培を開始しました。その後、父親へと引き継がれたサボテン栽培ですが、後藤さんが幼い頃に父親が他界。幼い兄弟を育てながら母親が経営を続け、2003年に法人設立、2015年に次男の後藤さんが社長に就任し、多肉植物などを経営に加えて現在に至っています。



写真2 作業風景

## 3. 観賞用サボテンと食用サボテン

温室では、観賞用サボテンを含む多肉植物全体で約300品種以上を生産しています。後藤さんの「サボテンを楽しんでほしい」という願いのもと、ほ場横の作業スペースで寄せ植え体験を随時実施しており、カップルや家族連れなど多くのお客さんが訪れています。

また、後藤さんは観賞用だけでなく、新たな食文化として定着することを目指して、食用サボテンの生産にも取り組んでいます。生産しているのは「ウチワサボテン」と呼ばれる種類の食べられるサボテンで、粘り気と爽やかな酸味があるのが特徴です。生鮮食品としての出荷がメインですが、食用サボテンを使った加工品の開発にも積極的で、開発したサボテン茶「仙人掌茶」サボテンちやはお客様に好評です。2011年には食用サボテン専用のハウスを建設し、年間3～4トンを出荷しています。



写真3 観賞用サボテン



写真4 食用サボテン

#### 4. 地域への貢献

後藤さんは、春日井市内の約20の小学校から校外学習を受け入れています。準備や受け入れ時間、大型バス駐車スペースの確保など手間がかかりますが、忙しい仕事の合間を縫って20年以上継続されています。後藤さんには「サボテンをかすがい（鏝）にして地域の明日とつながる」という理念があります。この理念には、子供達や他の業種の人達等との多様な繋がりをサボテンを通じて育んでいきたいという願いが込められています。校外学習の受け入れ以外にも、市内の小学校へ出前授業に出向いたり、食用サボテンを学校給食に提供されているほか、地域のイベントへ積極的に出店するなど、後藤さんはサボテンを軸とした地域との繋がりを大切にしています。最近では、メキシコの観光大臣の訪問を受けこれまでの活動を賞されるなど、メキシコとの繋がりも生まれています。後藤さんは、後藤サボテンの活動が春日井市とメキシコのより良い関係性構築の一助となればという思いも持っています。

#### 5. 今後に向けて

春日井市はサボテンの全国有数の産地です。しかし、高齢化や販売価格の下落などにより生産者数は減少し、市内のサボテン生産者数は6戸（花き生産実績（令和3年産）愛知県園芸農産課調べ）となっています。後藤さんは「日本一の産地と言われていた春日井サボテンを復活させたい。子供達に将来なりたい仕事としてサボテン農家を選んでもらえるよう、頑張っていきたい」と話されていました。