

報道関係各位



JA 南彩 企画管理部ふれあい広報課

「青パパイヤ」が収穫期をむかえました！

JA 南彩では、地域農業の活性化と遊休農地の解消を目的に、新たな特産品として「青パパイヤ」の栽培を推奨しています。生産者の協力を得て導入が進み、8月下旬より今期の収穫が始まります。当日は、生産者の圃場(畑)にて収穫の様子を公開し、生産者および JA 担当者から取り組みや今後の展望についてお話しします。関東圏ではまだ珍しい「青パパイヤ」は、インパクトある新たな特産品として注目されることが期待されます。

つきましては、「青パパイヤ」に関する取材をご希望される方はお手数ですが、下記の問い合わせ先までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

【取材概要】

1. 取材日: 令和7年8月27日(水) 午前9時00分～ (集合: 8時50分)
2. 生産者名: 今井 稔通さん(イマイ トシミチ)
3. 取材・集合場所: 今井様ご自宅
(住所: 埼玉県さいたま市岩槻区大野島327)
※屋外のため小雨決行、荒天中止とします。
4. 取材内容: 「青パパイヤ」収穫の様子

【ご取材にあたってのお願い】

取材をご希望の際は、**8月26日(月)15:00までに、**
下記連絡先までご一報くださいますようお願い申し上げます。



※イメージ画像

【お問い合わせ先】

JA南彩 企画管理部ふれあい広報課 (担当: 三角・半田)

TEL: 048-720-8051 FAX: 048-720-8052 (平日 8:30～17:00)

E-mail: nansai021@nansai.st-ja.or.jp HP: <https://www.ja-nansai.or.jp/>

ニュースリリース

【青パパイヤとは】

青パパイヤは、果物として食されるパパイヤの未熟果で、果皮が緑色の段階で収穫されるため甘さはなく、野菜として利用されることから「野菜パパイヤ」とも呼ばれます。沖縄では古くから日常的に食され、炒め物やサラダ、漬物など幅広い料理に活用されています。

【青パパイヤの特長】

・**生態・原産地**: 中南米原産のパパイヤ科常緑小高木。生育適温は 25～30℃で、世界の亜熱帯地域で広く栽培。日本では沖縄を中心に普及。

・**歴史**: 16 世紀に世界へ広がり、日本へは 18 世紀頃に伝わったとされています。

・**健康・栄養成分**: 「酵素の王様」と呼ばれ、パパインなど多様な酵素を含み、タンパク質・脂質・糖質すべての分解を助けます。消化や代謝を促進し、免疫力向上やダイエット食材として注目。ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富。ポリフェノールを多く含み、抗酸化作用を持つとされています。

参考 URL

JA 南彩ホームページ

<https://www.ja-nansai.or.jp/nousanbutu/papaya/>

JA 南彩 YouTube

https://www.youtube.com/watch?v=bQudBP_Peyw