

■青パイアヤに魅せられて～インタビュー～

水戸パイアヤ栽培研究所は、県や市の支援を受けて2013年に発足。青パイアヤの栽培を続けています。収穫した果実をそのまま出荷するほか、＜ドライパイアヤ＞、＜あまなっとう＞、そして＜ティーバッグ＞や＜粉末茶＞など商品の開発にも力を注いでいます。

●写真

「水戸パイアヤ栽培研究会」

(中央) 会長 深谷清正さん

(右) 副会長 深谷益美さん

(左) 水戸市農産振興課(当時) 齋藤弘幸さん



12年前に栽培をスタート。1年目から収穫ができました。

深谷会長 パパイアヤの栽培を始めたのは12年前のことです。全農(JA: 全国農業協同組合連合会)の人から「水戸でもパイアヤができるよ」と聞いて、パイアヤの種を買いました。1年目には10数本を栽培。その年から、収穫できましたね。

深谷副会長 会長はフロンティアですからね(笑)

会長 パパイアヤは、埼玉や千葉でも栽培している農家があります。北限は、栃木や茨城でしょう。青森で植えた農家がありましたが、実は生らなかったそうです。温度が足りないんでしょうね。気温が10℃以下になると成長が止まっちゃうんですよね。

水やりは、植え付けの時だけ。あとは自然のまま。農薬も使いません

会長 現在、水戸パイアヤ栽培研究会のメンバーは10名。研究会としての作付面積は約65アールあります。パイアヤの種まきは2月、収穫は9月から始めます。水はけのよい場所で育てて、水やりをするのは植え付けの時だけで、あとは自然のまま。夏でも水やりはしないんです。他の果物に比べると虫が少ないので、農薬も使っていません。手間なし、労力がかかりませんね。

パパイヤは、獣除けになると言われています

会長 どうしてなのか、よくわからないんですけど、パパイヤは獣除けになると言われているんです。少し前に、獣除けにしたいと買っていった人もいました。この辺りには、タヌキやアライグマが出るんですが、確かに、パパイヤを食べた形跡がないですね(笑)



——こんなに道路に近いところに実が生っていて、勝手に持って行ってしまう人は、いないんですか？

会長 それは、わかりません。ひとつふたつ盗られたって、わからない(笑)

副会長 たくさん盗られたら話題になって、宣伝になるからいいかもしれない(笑)

青いパパイヤが熟して黄色いパパイヤになります

会長 パパイヤは、花が咲いてから実が黄色になるまでに9か月かかります。青パパイヤのうちに収穫して野菜として食べて、果実が熟して黄色になったパパイヤは果物として食べるんです。でも、パパイヤはやっぱり果物のイメージ。野菜のイメージがないですよ、日本人には。

副会長 青パパイヤは味にクセがなく、どんな料理にも合うんですけどね。タイを始め、東南アジアではよく食べられている食材です。パパイヤはフレッシュで食べるのが一番いいんです。加熱処理すると、豊富に含まれている酵素・・・タンパク質、脂質、糖質を分解する酵素が壊れてしまうので。

実だけではなく、葉の商品化も試みています



副会長 実を、手軽に食べてもらえるように、細くスライスして乾燥させたパパイヤを商品化しています。水でもどしてスープにしてもおいしいです。老舗の菓子店と提携した甘納豆は販売を始めてから4～5年経ちます。今年の分の材料は、もう水煮も済んでいます。

「驚き！水戸で青パイヤ？」～ガストロノミー・イン・みと

そして今は、お茶を試験的に商品化しているんです。以前から「お茶はいいよ」という情報はもっていたんですが、作り始めたのは2020年からです。



会長 お茶用の葉を摘みはじめるのは10月20日頃です。

副会長 真ん中の芯の部分の、いま開こうとしている葉を使います。葉柄（ようへい）は苦みがあるのでカットしています。

商品として、ティーバッグと粉末タイプの2種類を販売しています。粉末タイプは、ゴミが出ないのでエコの観点から引き合いが多いですね。農薬を一切使用していない、青パイヤ100%使用のお茶です。少し苦みはありますが、青パイヤの良い成分がそのまま入っているので、健康茶として飲んでほしいです。



森林公園のヤギが元気なのは、青パイヤのおかげ？！

副会長 苦みのある葉柄と幹はペットフードの材料として利用しているんです。栄養価の高い青パイヤですが、食材としてよりも、ペットフードとしてのシェアが高いのが現状なんです。森林公園でも、試験的にヤギやウサギに餌として与えたりしています。もちろん、丸のまま転がしておいてもヤギは食べませんから（笑）スライスして乾燥させたものを、ヤギは喜んで食べています。

毎日の食卓にのるように、おいしい食べ方を広めていくのが目標です

斎藤 青パイヤは、いろいろな料理に使える栄養価の高い野菜ですが、販売が伸びていない現状です。コロナ前は、水戸まちなかフェスティバルに出店したり、植物公園のイベントに参加したりしてPRに力をいれていましたが。これからまた、青パイヤが毎日の食卓にのるように、おいしい食べ方を広めていきたいと思えます。