

熊谷産青パパイヤ



J Aくまがや 園芸畜産課

青パパイヤとは？

・トロピカルフルーツのパパイヤを黄色く熟れる前に収穫し、野菜として皮が青い状態で出荷されるものです。タイやフィリピン、沖縄などではポピュラーな野菜の一つです。

青パパイヤの栄養素

三大栄養素であるタンパク質・脂質・糖質すべてを分解できる「パイン酵素」を含んでいることから「酵素の王様」と称されおり、脂肪やたんぱく質を分解し美容や健康をサポートすると言われていています。他にもアミノ酸・ビタミンC・食物繊維やβ-カロテンなど、様々な栄養素を含んでいます。

主な食べ方

生食でも炒め物でも召し上がれます。味にクセはなく淡泊で、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。様々な栄養素を含んでおり、健康効果が期待できることから現在注目されています。

～Story～

熊谷産青パパイヤは耕作放棄地の解消等を目的とし、昨年から本格的に生産されており、同J A農産物直売所にも出荷されています。行政機関の協力のもと約60名の生産者が青パパイヤの産地化を目指し取組を開始しております。



青パイヤ出荷規格表（案）

規格	重量	入り数	量目	品質調整
A2L	630g～850g	5個～6個	DB /4kg	形状もよく、 傷みなし 良好なもの
AL	460g～629g	7個～9個		
AM	300g～459g	10個～13個		
2L	630g～850g	5個～6個		A品に次ぐ もの
L	460g～629g	7個～9個		
M	300g～459g	10個～13個		



出荷時期：9月中下旬～11月上中旬頃

価格：要相談

JAくまがや直売所では、350g～500gを350円～450円で販売しております。（相場による変動あり）



