

青パパイヤの加工品の開発及び販売促進に対する取組支援

農業技術センター普及指導部

実施期間: 令和5年～6年

課題・目的

■秦野市内では、当所による青パパイヤの安定生産支援によって生産量が増加したが、収穫・販売時期の集中や消費者への調理方法の周知不足により、供給過剰気味となっている。このため、青パパイヤの加工品開発や、加工品製造販売に取り組む生産者の増加と、消費者への調理方法の周知をする必要がある。

■そこで、青パパイヤを漬物原材料とした加工技術の確立と加工品製造者への技術支援及び消費者への加工製造PRを行う人材の育成を図る。

活動内容

■青パパイヤ(生果)を一次加工(冷凍、塩漬、乾燥)し、生果原料との比較から、漬物原材料として評価した。

■評価の結果から、青パパイヤを使った加工品の商品化に向けて加工品製造業者へ助言指導を行った。

■加工品販売に取り組む生産者の増加や消費者への調理方法を周知するため、関係機関と協力して「ふるさとの生活技術指導士」の認定に働きかけを行った。

※ふるさとの生活技術指導士とは、県が認定する農家・農村地域に受け継がれてきた生活技術を伝承している人

具体的な成果

■漬物材料として評価した結果、冷凍、塩漬、乾燥した青パパイヤは利用できることが明らかとなった。

■「青パパイヤ福神漬」、「青パパイヤのアチャラ(フィリピン風甘酢漬)」等が商品として販売された。また、乾燥した食材として「乾燥青パパイヤ」が新たに商品化された。

■青パパイヤを材料として料理・加工品製造に取り組んだ農業者2名は令和6年度に「ふるさと生活技術指導士」として認定された。



青パパイヤ福神漬け



乾燥青パパイヤ