

# 青パパイヤの食文化



青パパイヤの食文化地域には、なぜ長寿社会が実現しているのか・・・・

世界で一万件にのぼる文献（論文）で明らかにされた青パパイヤの力とは・・・・

## 【研究開発ベンチャー】

株式会社ベストエコロジー

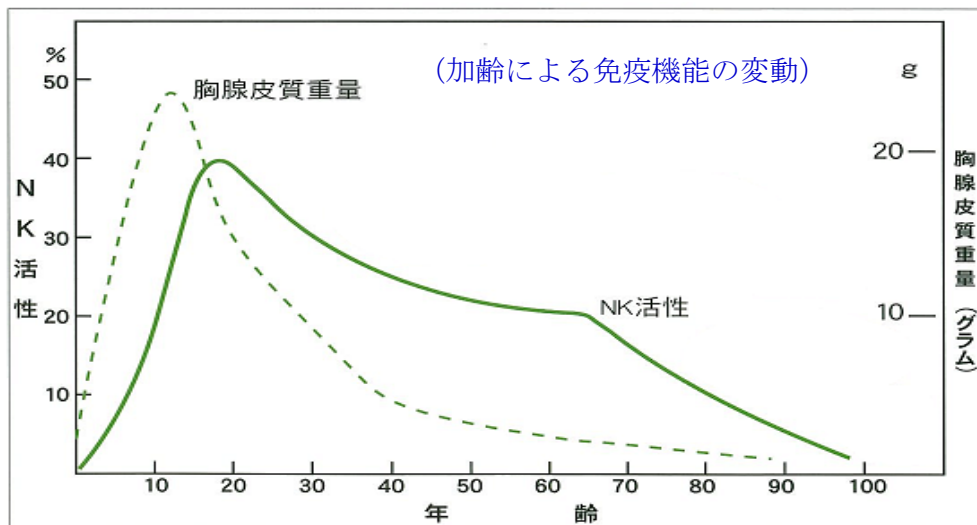
株式会社ベストエコロジー販売

## 第1章 青パパイヤ食文化と長寿社会

### 1. 長寿社会と食文化

「元気で長寿でありたい」。世界中どこに行っても共通した願いが存在している。不思議なことに、病院が存在し、医療が充実している地域ほど切実な願いになっている。病院のお世話になるということは、病気になっていることの証である。通院や入院による長寿を望んでいる人はまずいないだろう。人々の本当の願いは「**病気にならない**」ことであり、「**元気で長生きしたい**」ことにある。

加齢による免疫機能の低下を何とか克服したいと願っている人は多い。



多田・奥村：廊下と免疫、現代化学、11号(1984)

日本を含めた先進国では、高齢化社会が進んでいる。この高齢化社会で共通した課題が発生している。老人医療の保障をどうするかという問題である。冷静に判断すれば、高齢者の多くが何らかの病気になり、医療の力で長寿を守っていることになる。病院のベッドが高齢者で満室というケースも存在するようになった。一方、経済発展途上国でも長寿社会（高齢化）の地域が存在している。不十分な医療制度の中でも**長寿社会が実現**しているのである。

かつて、日本の長寿社会を代表する地域は沖縄であった。現地で言い伝えられている言葉にビックリする人は多いだろう。「**ぴん、ぴん、ころり**」という言葉（表現）である。インド、タイ、インドネシア、フィリピンなどの長寿社会村を訪ねてみると、似たような表現が存在している。

「神の元へ行くまで 病気をしない」「100歳を超えて昇天する」「元気で、静かに天命を待つ」。言葉の表現方法は異なるが、長寿社会の在り方を的確に表現していて大変興味深い。

言葉の表現方法は別として、100歳を超えるまで「元気でぴんぴん」していて、天命になったら「ころり」と人生を終えるというのは、ある意味理想的な人間の姿かもしれない。こうした地域では、経済発展国の長寿社会とはいささか異なった面がある。その一つが、**食文化の違い**である。

近年、沖縄の長寿社会に赤信号が点滅しだした。その原因として指摘されているのが、食文化の変化である。かつての沖縄には、ファーストフードと呼ばれるような食文化は存在していなかった。しかし、経済の発展と地域開発の波の中で、徐々に伝統的な沖縄料理が後退しつつある。食の欧米化が進行しているのである。

そして、いつの間にか、沖縄でもメタボリックシンドロームの問題が発生するようになってしまった。長寿社会が大きく後退しはじめているのである。経済発展国の長寿社会は、医療の充実によって支えられていることは確かである。発展途上国に存在する長寿社会は、その地域の伝統的な食文化によって支えられているケースがほとんどである。

かつて、県別平均寿命で男女とも王座を守り続けていた沖縄は、青パパイヤの食文化の後退と時を同じくして王座の地位を失ってしまっている。

## 2. 長寿社会に共通した食文化

一体、長寿社会を支えている食文化とはどのようなものだろうか。日本（沖縄）、インド、タイ、インドネシア、マレーシア、フィリピン、ベトナムの現地を訪ねて、聞き取り調査に取り組んだ。あえて、アメリカ、ヨーロッパを訪ねなかったのは、肉食を中心とする欧米の食文化より、東南アジアの方が何か新しい発見があると期待したからである。実態調査の結果、予想していなかった意外な食文化が浮かび上がってきた。

それは、青パパイヤの食文化である。それぞれの地域には、独自の伝統的な食文化が存在している。特別な食材、独自の発酵食品などが、どのように長寿社会と結びついているかについては、科学的な解明は十分になされていない。

そんな中で、青パパイヤの食文化が目についたのは、健康食品、薬効食品として広く知られていたからである。聞き取り調査レベルであるが、確かに青パパイヤの食文化と長寿社会には何らかの関係があると思われた。



## 3. 沖縄の青パパイヤ食文化

沖縄には、古くから「命が宝」（ヌチドウタカラ）という言葉が存在している。その命を支えるのが食べ物である。日本の食生活全集 47『聞き書沖縄の食事』（編集代表、尚弘子・（社）農村文化協会発行）では、昭和初期の沖縄の食事が紹介されている。その中で、青パパイヤ（パパイヤと表現）に関する記述が随所に示されている。

元々、沖縄は医療施設に恵まれず、「病気になる身体づくり」「自分の力で病気を治す身体づくり」が求められてきた環境であった。このことは、青パパイヤの食文化が存在している東南アジア各地の環境と共通した面がある。医療施設に恵まれない環境の中では、日々の生活の中で知恵と体験をもとに滋養食が生み出されていったと考えられる。



前記の著書には「滋養食は薬物（クスイムン）ともいい、地域にある素材を組み合わせて、煎じたり、あえもの、しぼり汗などにしたりして、症状にあわせて食品とする薬効のある食べ物をさす」と記されている。

更に、「それらは、薬餌性、合現性、栄養的な面からも優れ、まさに「**医食同源**」にもかなった滋養強化剤である」と記されている。

沖縄の長寿伝説に乳瓜（ちちうり）物語がある。この乳瓜は青パパイヤのことである。その語源に関して二つのことが示されている。一つは、青パパイヤを収穫したとき、機能性物質を含んだ**白い乳液が多量にしみ出る**からである。もう一つは、産後の母親が青パパイヤを食べると**母乳の出がよくなる**と伝えられていることにある。産後の母親の青パパイヤ食文化は、現在でも沖縄で傳承され続けている。



パパイヤは、沖縄全土に自生する植物である。特に本島南部（糸満）、先島（宮古・八重山・与那国）では、各家の敷地内に必ずといっていいほど3~4本のパパイヤの木が植えてあった。

庭先で一年中収穫される実（青パパイヤ）を常備食として利用していたのである。更に、パパイヤの木は再生力が強く、多くの果実が続々と実る。そのため「一家の繁栄と縁起のよい植物」として敷地内に植えていたとも伝えられている。現在でも、八重山諸島では青パパイヤの食文化は根強く残っている。



#### 4. パパイヤのもろさ

恐竜時代の生き残り植物といわれるパパイヤは、以外なもろさを持っている。それは、寒さに対する耐性である。熱帯地方で進化し続けた植物の宿命ともいうことができる。

日本で沖縄以外での栽培がほとんど普及しないのは、パパイヤが**極めて寒さに弱い**ためである。現在、南国宮崎でも栽培されるようになっているが、一回でも霜対策に失敗すると、全滅することが発生している。例えハウスで保護しても、冬期はほとんど収穫できないのが現状である。霜の発生がない沖縄でも、冬期はかなりの収穫ダウンになっている。



(霜が降りた次の日全滅する)

パパイヤは、年中収穫できる珍しい植物である。次々と花芽をつけて結実していく。そのため、土壌中のミネラルや必要な養分の吸収が激しく、同じ所で収穫を続けると**連作障害が発生しやすい**。

パパイヤの生産を農業として成立させるには、土壌管理や病虫害対策など綿密な栽培マニュアルを確立しておく必要がある。特に、青パパイヤの場合栽培技術によって品質が大きく変わってくることが知られている。

#### 5. 沖縄の代表的な青パパイヤ（パパヤ）料理

最もシンプルな青パパイヤ料理は、生のままスライスして水洗いをし、そのまま食べる方法である。また、少量をスライスしたり、おろし金でおろして豚肉や山羊肉にかけて調理する方法もある。この場合、青パパイヤに含まれるタンパク質分解酵素によって**肉がやわらかくなり**、おいしさが増してくる。現在では、牛肉をやわらかくして提供する、高級ステーキハウスが存在しているほどである。沖縄現地の代表的な青パパイヤ料理には次のようなものがある。現地では、おおくの場合パパヤと呼ばれていたが、現在ではパパイヤの呼び名が主流である。

##### (1) **パパヤのまんがなうるし**

パパイヤの皮をむき、水に浸した後、おろし金（マンガナ）ですりおろして塩味をつけて炒める。

##### (2) **うぎないむぬする**

産婦のための乳量を増やす料理の一つ。白身魚とパパイヤの味噌汁。

##### (3) **パパヤんぷしゃー**

パパイヤと肉の煮付け。丸のままの豚肉や牛肉の上に二つ割りか四つ割りにした青パパイヤを乗せて塩味で煮る。煮上がった肉とパパイヤを小口切りにして、醤油・砂糖をからめる。

##### (4) **ぬいと小豆の煮もの**

煮た小豆に、きざんだパパイヤとぬい（野草）を加え、味噌で味付けて豚脂をからめる。

- (5) **パパヤいらぎむぬ**  
パパイヤの味噌煮込み。
- (6) **パパヤの糠漬け**  
パパイヤを二つ割りまたは四つ割りにして、一日日干しにする。日干しにした後、糠漬けする。
- (7) **パパヤの味噌漬け**  
日干しにしたパパイヤを味噌漬けにする。10日ぐらいの味噌漬けがおいしい。
- (8) **パパヤちゃんぷるー**  
パパイヤの炒め物。肉類（主に豚肉）と豆腐などを混ぜて炒めることが多い。時には、パイナップルの果実を少量加えることもある。
- (9) **パパヤのお汁**  
きざんだパパイヤの味噌汁。
- (10) **パパヤと豚足と小豆の煮もの**  
煮込んだ豚足に小豆を入れ中火で炊き上げる。小豆が煮えたころ、昆布と塩を加えてひと煮立ちする。最後に、パパイヤと味噌を加えて煮る。

タイ・インドネシアなどでは、多様な青パパイヤ料理が伝統食として存在している。青パパイヤ料理を常食にしている地域では、肥満体の人に出会うことがほとんどない。かつての沖縄でも同じことが報告されている。世界各国の学者、研究者が青パパイヤに着目した一番の動機とされている。

青パパイヤの食文化の調理方法には、世界で共通していることがある。それは、青パパイヤを**多様な方法で調理**して食べていることである。

- ① 生で食べる
- ② 汁物にする
- ③ 煮付けにする
- ④ 糠漬けにする
- ⑤ 日干し（乾物）にする
- ⑥ 他の具材と合わせ煮をする
- ⑦ 発酵物にする（魚や米などとの混合発酵）

こうした事実から分ることは、青パパイヤの本来の「**命の力**」を利用するには、ただ「生を食べるとよい」という単純なことではないということになる。

このことは、生産地域限定の青パパイヤ食文化を加工食品（健康食品）として広めて行こうとした時、新しい発想よる工夫が必要であるということである。少なくとも「**生と発酵物を同時に食べる**」ということが最低条件になるであろう。

なぜなら、人間は素材を調理すると同時に、発酵物にして同時に食べる食文化を作り上げているからである。これは、世界共通の食文化といえる。

#### 6. 青パパイヤの皮を食べる

青パパイヤの皮（果皮）には、多くの機能性物質が含まれている。しかし、青パパイヤの皮は強力な繊維質（ヘミセルロース）で組織され、食べても消化することができない。

ところが、青パパイヤを一定条件（水分・温度・光など）で放置しておくとも自然発酵して、**食物繊維が自然分解**していくことが分ってきた。

このメカニズムを解明して誕生したのが、乳酸菌（嫌気性）と酵母（好気性）を同時に活動させる共生発酵の新技术である。

#### <青パパイヤの自然発酵>

一定の条件設定の場合（水分・温度・日光）



（乳酸菌と酵母の**共生発酵現象**。繊維質（ヘミセルロース）が自然分解していく）

青パパイヤの丸ごと発酵は、フィリピン・タイ・インドなどの一部の地域で行われてきた。

しかし、ブドウ糖（デキストロース）を添加して酵母発酵する技術であり、貴重な繊維質を分解する技術は存在していなかった。したがって、発酵液を絞って繊維質を廃棄しているのがほとんどである。その廃棄物には、パパイヤペクチンなどの機能性物質が含まれている。

インドやタイでは、この絞りがすを家畜の飼料として利用している例がある。特に、繊維質を消化できる牛の場合は、貴重な健康飼料となっているという研究報告が存在している。

青パパイヤを丸ごと共生発酵できる新技术によって、「**青パパイヤの食文化**」を広く普及させることが可能になった。

現在、沖縄以外で南国宮崎でも青パパイヤの冬期栽培（**越冬パパイヤ**）が可能になってきている。安全・安心の青パパイヤ素材を新技术で加工し、100%国内産の健康食品が完成したことは喜ばしいことである。

発酵によって、青パパイヤの皮を食べるという発想から、乳酸菌と酵母を同時に活動させる新技术が誕生した。



したがって、青パパイヤの共生発酵物を食べるということは、青パパイヤの果実・種子・皮の発酵物だけでなく、乳酸菌と酵母も同時に食べることができる。今までにない理想的な健康食品といえる。

今後、青パパイヤの食文化が広く日本各地に普及し、多くの人たちの健康維持に貢献することが期待される。

## 第2章 パパイヤの特徴

### 1. 植物学的分類

パパイヤは、双子葉植物のスマレ目・パパイヤ科に分類され、学名はカリカパパイヤ (*Carica papaya*) である。メキシコ南部を原産とする、常緑性の小高木である。熟する前の未完熟の青いパパイヤは、通称青パパイヤと呼ばれ、**健康食品・栄養食品・薬効食品**として利用されている。一部では、「乳瓜木 (チチウリノ木)」「木瓜 (モッカ)」「万寿瓜 (マシジュマイ)」「パウパウ」「ポーポー」「ツリーメロン」などと呼ばれている。沖縄では、長寿を支える食べ物という意味で、現在でも「万寿」と呼んでいる人が多い。

パパイヤは、恐竜時代の生き残り植物といわれ、**原始的植物の生態**が見られる。木は、一見普通の木に見えるが、幹は中空になっており多年草の仲間とされている。竹のようで、草のようで、木のような原始的植物の特徴を持っている。パパイヤの茎は柔らかく、強風で容易に折れて倒れてしまう。しかし、根が残っている場合、その周辺から新しい芽が出てすぐに再生して育っていく。原始的植物の**生命力・再生力**には、驚かされることが多い。

### 2. パパイヤの食文化

#### (1) フルーツの食文化

パパイヤは、熟すと黄色い果実になる。粒状の黒い種が中央部の中空部分に集中しているが、品種によっては種の少ないものもある。熟した果実は、種を取り除いて、周りの果肉をフルーツとして食べている。甘さは強いが、独特の癖があり、多くの場合レモン汁をかけて酸味を加えて食べる。近年、ハワイや東南アジアでは、熟した果肉を細く切って乾燥させたドライパパイヤが販売されているが、日本国内ではあまり流通していない。



パパイヤのフルーツ利用が最も盛んなのは、ハワイである。現地の店頭では、フルーツ用のパパイヤだけが販売されており、青パパイヤは販売されていない。但し、ハワイのパパイヤは、ほとんどが**遺伝子組換品種**である。農作物の遺伝子組換に関する安全性については、世界で議論が二分されている。安全性を主張するアメリカ関係者に対して、日本の多くの関係者は疑問を投げかけている。遺伝子組換という人為的な行為



が、自然の生態系に対して混乱を与える可能性があるという指摘である。

現時点、農作物に対する遺伝子組換の安全性に関しては、科学的議論が対立したままである。したがって、遺伝子組換に関しては、各自の主体的な判断によって安全性に対する意思決定が必要になってくる。パパイヤに関しては、日本の農林水産省が**遺伝子組換品種を拒絶する方針**を示している。沖縄、宮崎で栽培されているパパイヤ（主として青パパイヤ）に、一時期遺伝子組換品種が混入していることが分り、すぐに行政指導が実施された。両県の農水行政担当者が、全パパイヤ栽培農家を訪問し、サンプリングを行った。

そして、遺伝子組換品種と判定された場合、全て引き抜いて処分するよう行政指導が徹底された。パパイヤの遺伝子組換品種の日本への流入は、ハワイ→フィリピン→台湾→日本という経路が指摘されている。しかし、科学的な根拠の証明は十分になされていなく、「それ以外考えられない」という消去法的な根拠が先行している。

現在、日本で栽培されているパパイヤは、**全て非遺伝子組換品種**である。世界中で行政指導によってパパイヤの非遺伝子組換品種栽培が徹底しているのは、日本だけである。パパイヤの遺伝子組換品種を警戒する人は、**国内産にこだわる必要がある**。



(ハワイのパパイヤフルーツ食文化)

## (2) 青パパイヤの食文化

パパイヤは、古代から熱帯地方に自生して生き抜いてきた強い繁殖力を持った植物である。熱帯の強烈な日差しの中に含まれている紫外線に対して、様々な工夫をして生き延びてきた。その結果、 $\beta$ -カロテンなどの**活性酸素抑制物質**や酵素・ミネラル・有機酸・ビタミンなどを豊富にふくむようになったと考えられている。パパイヤの有効成分は、成熟する前の青パパイヤに最も多く含まれている。その有効成分は成熟するために使われてしまう。成熟すると糖分中心の成分に変化してフルーツ化していく。

世界各地で、青パパイヤは「メディカルフルーツ（医療用果物）」として利用され、人々の健康を維持する上で現在も欠かせない存在になっている。地域に

よっては、「**医者いらずの食べ物**」として大切に利用され続けている。

こうしたことから、多くの研究者が青パパイヤに関する研究に取り組んでいる。世界で発表されている研究論文・文献は、10,000件以上に達している。日本では、**鹿児島大学農学部石畑清武教授**（現・名誉教授）が、その研究成果をホームページ等で一般公開されている。青パパイヤに関する研究報告は、これからも続いていくであろう。

<パパイヤの食品機能に関する研究報告例>

著者	内容	ジャーナル
今野浩太郎	パパイヤやイチジクの乳液に含まれるシステインプロテアーゼが植物を昆虫の食害から守る。	農業生活資源研 報告書、 Vol 2005
中村宣督	パパイヤ果実から単離したベンジルイソシアネート(BITC)は解毒酵素誘導により、 <b>発癌物質の無毒化</b> や内因性抗酸化作用に重要な役割を果たす。	岡山大学農学部学術報告、 Vol 95,2006
VILLENEUVP	パパイヤはプロテアーゼの植物起源であるが処理条件により <b>リパーゼ活性</b> を発現する。	Eur J Lipid Sci. Technol, Vol 105(6)2003
大嵩浩二	パパイヤはミネラル、ビタミン、タンパク分解酵素を含む機能性食品であり、年間を通じて生産できるが、土壤水分過剰による根腐病に弱い。	農耕と園芸、Vol 39,2003
AHINOHARA M. ENDOM.	パパイヤ由来の生物触媒(パパイン)は免疫学的な宿主防御機能を有する。	Dent Jpn,Vol 39,2003
SHIOTA S.	<b>パパイヤは多くの薬効を有し</b> 、葉や果実が風邪薬や解熱(マラリヤ)用に利用される。	Foods&Food Ingrid J Jpn, Vol 208(1),2003
小川一紀	パパイヤは抗酸化作用を持つ <b>β-クリプトキサンチン</b> を多く含む。	今日の農薬・資材・技術、 Vol 46(8),2002
HORNICKCA	麻酔雄ラットに種々の用量のパパイヤアルカロイド(カルパイン)を静注すると、収縮期、拡張期、平均動脈圧が低下。	Res Commun Chem Pathol Pharmacol, Vol 22(2),1978
Graham RL	ネズミ肝炎ウイルスの複製が <b>パパイン様たんぱく分解酵素</b> によって抑制された。	J Virology,2006
Garapathy CV	パパインの性状	Bio chem. J,33(8)1939
Purr A,	パパインとカテプシンの非可逆的阻害作用	Bio chem. J,29(1)1935
Murray DR	シアノイドその他の物質によるパパインの活性化	Bio chem. J,27(2)1933
Walto RP	<b>パパイン酵素に対する免疫反応</b>	Bio chem. J,26(6)1932
石畑清武	<b>パパイヤ健康食品レポート</b>	<a href="http://www.papaya-leaf.jp">http://www.papaya-leaf.jp</a>

### (3) 青パパイヤの食文化の原点

青パパイヤの食文化の原点は、何とんでも肉や魚と混合して煮たり、炒めたりすることである。青パパイヤの力によって、肉や魚が消化（分解）され、独特の味が出てくる。調理後の成分を分析すると、多くのアミノ酸が検出され、肉や魚の**タンパク質がアミノ酸化している**ことが分る。



こうした青パパイヤの力については、多くの研究者によって、そのメカニズムが解明され公表されている。ただ、この時関与する物質が世界の医薬品認定物質であるため、ビジネス上の**トークや資料に使用できない**という難点がある。

### (4) 青パパイヤの収穫時期

人が食べる果物は、ほとんどの場合熟してフルーツ化した状態になっている。多くの場合、熟す前（未熟）の果物は食べにくい。なぜなら、食べると中毒を起こしたり、強い苦みを出すような物質が含まれているからである。これは、熟すまでは他の動物に食べられないようにするための**自己防衛の一つ**と考えられている。

青パパイヤのように未熟果物が食用として利用され続けるケースは極めて珍しい。青パパイヤの表皮には、害虫を寄せ付けない物質が含まれているが、人間にとって有害な物質はほとんど含まれていない。

むしろ、人間にとって有用な物質が多数含まれており、「**健康食品**」として利用され続けている。世界各地で、未熟の果実の食文化が何100年も続いているのは、例外的で特別なケースである。

ただし青パパイヤであれば何でもよいという訳ではない。このことは、青パパイヤによる肉の調理を比較してみるとよく分る。受粉後の一定の時期をピークに、青パパイヤの力が急激に減少していることが確認できる。青パパイヤの**自己消化機能が強く**、急激にフルーツ化していくためである。

(受粉後の日数によって調理の結果が変化する)

受粉後〇〇日収穫(秘ノウハウ)



その4日後収穫



このことは、青パパイヤの収穫時期は、各農家の貴重なノウハウになっているということになる。したがって、青パパイヤであればどれでも同じというのではない。最も効率のよい収穫時期が存在しているのである。

(5) 地域限定の食文化

青パパイヤが世界各地で食文化として定着していながら、栽培地域限定の食文化になっているのには理由がある。青パパイヤを収穫して皮にキズをつけると勢いよく乳液が出てくる。この乳液にこそ、青パパイヤの力が秘められているのである。ところが、収穫後4日目にキズをつけても、ほとんど乳液はでてこない。

<収穫後、3日以内に食べる必要がある>

収穫直後皮にキズをつける



収穫4日後皮にキズをつける



青パパイヤの自己消化力は大変強く、収穫後3日程度で、本来の力を発揮できなくなっている。見た目は収穫時とほとんど同じであるが、青パパイヤとしての価値は大きく失われていることになる。

結果的に、青パパイヤの食文化は栽培地域限定の食文化になっているのである。青パパイヤを「売る目的」で栽培するより、「食べる目的」で栽培することが多いのは、こうした理由からである。

(6) 青パパイヤの加工食品

地域限定の青パパイヤ食文化を、広く普及させるには加工食品にして提供する必要がある。ところが、この場合大きな難題が存在しているのである。

それは、青パパイヤの機能性を保つには、二つのことが重要になってくるからである。

- ① 青パパイヤを40℃（体温レベル）以上に加熱しないこと
- ② 特別な圧力を加えて加工しないこと



青パパイヤが持っている機能性の力は、**加熱や加圧で失活してしまう**ことが分っている。一部で、青パパイヤの機能性物質は、「加熱に対して強い」という情報が開示されている。しかし、加熱中の活性は見られても、加熱後の機能性は失活しているのが事実である。

青パパイヤの加工食品を、ソフトカプセル化したり、顆粒化やタブレット化した場合、機能性物質が大きく失活することは、分析データとして確認できる。

したがって、青パパイヤの加工食品は、**凍結乾燥技術と低温殺菌技術が両立**している場合のみ有効ということになる。更に、乾燥粉末のままハードカプセル詰にして、すぐに**アルミ分包して保存**する必要がある。

なぜなら、青パパイヤの乾燥物は吸湿性が強く、すぐに変質してしまいやすいからである。更に、光や酸素（空気）に対しても反応して変質してしまう。こうしたことは栄養価の高い青パパイヤの宿命ともいえる。



#### (7) 新しい6次産業の誕生

世界各地で長寿社会を支えてきたとされる青パパイヤの食文化を広く普及させることは、決して容易なことではない。細心の注意と、ハイレベルの加工技術によってのみ実現するといえる。

機能性が高く、優れた「健康食品」である青パパイヤであるが、原始的植物特有の環境変化に対する順応性や反応性が強く、取扱いは極めて難しい。

長い間、栽培地域限定の青パパイヤ食文化として定着してきたが「**高度な栽培技術**」と「**最新の加工技術**」によって、その食文化を一般化して普及させることが可能になってきた。新しい青パパイヤ加工食品（健康食品）の誕生である。「病気にならない」で、「元気で長生きしたい」と願う人たちにとって、青パパイヤ加工食品の誕生は朗報である。

「**いつでも**」「**どこでも**」「**誰でも**」青パパイヤの食文化を受け入れることが可能になってきた。多くの人たちの健康維持にどのように貢献できるのか、今後が楽しみである。

普及率が高くなれば、当然新しい日本の**6次産業が展望**できる。青パパイヤは、付加価値の高い農産物である。生産農家（1次産業）主体の今までにない6次産業の誕生が期待される。

新技術による加工（2次産業）と、正しい情報を伝える流通（3次産業）によって、日本各地に本物の長寿社会が実現していことを願う。