

8月8日『パパイヤの日』!!
日本青パパイヤ協会® 設立
— 青パパイヤを毎日野菜に —



日本青パパイヤ協会

8月8日の「パパイヤの日」は、1978年にアメリカ・ハワイ州のパパイヤ管理委員会日本事務所が販路拡充のために、「パ(8)パ(8)イヤ」の語呂合わせで制定されたものです。

パパイヤがオレンジ色に熟す前のパパイヤは、「青パパイヤ」「野菜パパイヤ」と呼ばれ、その栄養価の高さや驚異的な酵素の含有量からスーパーフードとして注目を集め、近年は日本各地でも盛んに生産が行われるようになりました。一般社団法人日本スーパーフード協会による「2022 食のトレンド予測 スーパーフードランキング TOP10」でも、青パパイヤが第1位に選出され、テレビでも青パパイヤの話題が度々取り上げられるなど、今最も脚光を浴びているニューフェイスの健康野菜です。

そのような気運の高まりの中、2022年8月8日『パパイヤの日』に、日本青パパイヤ協会®（所在地：東京都港区南青山。会長 パパイヤ知美）が設立されました。日本青パパイヤ協会は、日本スーパーフード協会が事務局を務め、青パパイヤに関連する事業を営む企業・団体・生産者が連携し、日本で青パパイヤを日常的に食される「毎日野菜」にすることを目的に、青パパイヤの普及啓発活動を行っていきます。

現在青パパイヤは沖縄から東北地方に至る全国各地で栽培され、8月～11月が収穫のピークとなるため、青パパイヤ協会では、青パパイヤの食体験ができるイベント「青パパイヤフェス」の開催、飲食店とのコラボレーションで青パパイヤメニューの提供等の企画を予定しています。それにより、人々の健康・美容に貢献すると共に、青パパイヤの消費拡大を推進していきます。

「酵素の王様」 青パパイヤとは

青パパイヤ（英語名 Green Papaya）は、パパイヤがオレンジ色に熟す前の緑色のパパイヤのことで、甘さがなくあっさりとしたクセがないことから、古くから東南アジアや沖縄では、野菜として、炒め物、サラダ、漬け物、スムージーなど、日常的に家庭料理に使われてきました。

青パパイヤは酵素の含有量が野菜果物の中で一番多く、「酵素の王様」と称されます。青パパイヤに含まれる多種多様な酵素は、タンパク質、脂質、糖質の3大栄養素の分解に働きかけ、消化・代謝を促進して免疫力を高めることから、健康・ダイエット食材として注目が集まっています。



写真のレシピは
パパイヤ知美の
Instagramを
参照。

[@papaya_tomomi](https://www.instagram.com/papaya_tomomi)

日本青パパイヤ協会



青パパイヤを
毎日野菜にする。

【事業内容】

- ①青パパイヤの普及啓発
- ②青パパイヤの料理・食品の研究開発
- ③青パパイヤの健康食品の開発支援
- ④青パパイヤの化粧品の開発支援
- ⑤青パパイヤのダイエット効果の研究
- ⑥青パパイヤに関する資格制度の運営
- ⑦青パパイヤに関する表彰制度の運営
- ⑧青パパイヤフェスの企画・運営
- ⑨青パパイヤの生産・加工・流通関係者との連携
- ⑩青パパイヤ関連事業のコンサルティング

【協会概要】

名称 日本青パパイヤ協会

所在地 東京都港区南青山 5-5-10-101 日本スーパーフード協会内

TEL 03-6434-1133 URL <https://nihonaopapaya.com>



日本青パパイヤ協会 会長 パパイヤ知美

青パパイヤ料理研究家®・青パパイヤ美容研究家®

青パパイヤとの出会いから 35 年余り、青パパイヤの健康食品としての研究を経て、現在は日本における青パパイヤのレシピ開発の第一人者として、青パパイヤのおいしい食べ方やオリジナルレシピを発信。また、青パパイヤの美容・健康効果から世界の青パパイヤ事情にいたるまで、幅広く青パパイヤの知識や話題を紹介する活動を行っている。

【本件に関するお問い合わせ先】

日本青パパイヤ協会 事務局（日本スーパーフード協会内）

Mail: contact@nihonaopapaya.com TEL : 03-6434-1133