

年 組 名前:



峡東
土屋 真祐子
鈴木 なつ美

セカンドライフで 青パイア作り

甲州市塩山千野の古屋正俊さん(70)は、市内の畑で青パイアの栽培に取り組んでいる。収穫した実は県内の道の駅などで販売しているほか、葉を使った茶も作っている。古屋さんは「農業ライフを楽しみながら、一般的には知られていない健康食品としてのパイアを広めたい」と話している。

古屋さんは東京工業高等専門学校で約30年間、体育教員、タンパク質や脂質などの分解を務めた。古屋さんの父が兼業で「古屋晴耕園」を営み、ブドウなどを栽培していたことから、退職前からセカンドライフとして農業を始めることを考えていたという。栽培する作物について患案していたところ、熟す前の実を食用にする「青パイア」の存在を知った。「青パイアは100平方メートルの畑で48本

アに含まれるパイア酸は、中旬にかけ収穫する。病虫害に強く、消毒も必要がない丈夫な品種という。シャキとした食感でサラダとして食べられるほか、千切りに入れてたりなど幅広く活用できる。3年前からは、実の精神で、他の趣味も楽しみたい」と笑顔を見せた。

甲州の男性 道の駅で販売、茶葉も製造



道、透明感がある黄金色で、まろやかな味わいが特徴とい

青パイア作りは「道の駅甲斐大和」(甲州市)や「有機村」(甲府市)、「里の駅いちのみや」(笛吹市)などで販売。パイア茶は各施設のほか、インターネットなどで購入できる。

古屋晴耕園の代表を務める古屋さんは「青パイアが健康食材であることを多くの人に知ってもらいたい。晴耕園の精神で、他の趣味も楽し

青パイア作りを励む古屋正俊さん。木にはいくつもの実があり、8月下旬から収穫期を迎えている。＝甲州市塩山千野

(2024年9月18日付 山梨日日新聞 16面)

問1 甲州市の古屋さんは、青パイアを栽培し販売しているほかに、なにを行っていますか。

.....

問2 古屋さんは、青パイアのどのようなところで、健康食品として興味を持ちましたか。

.....

問3 古屋さんの青パイアは、どこで販売していますか。

.....