

沖縄でのパパイヤの施設栽培

通常パパイヤは露地で栽培される物と考えがちですが、近年パパイヤのハウス栽培が注目を集めています。沖縄といえども冬季は最低気温が12~13度まで下がり、パパイヤの結実には少々温度が足りません。そこでハウス栽培することにより高品質のパパイヤの周年出荷が可能となります。

パパイヤには、大別すると果肉の黄色い系統と、桃色の系統の2種があり、最近では臭みの少ない桃色の物が好まれます。パパイヤは果物としてはもちろんの事、今後は未熟果の野菜としての利用の拡大が期待されます。野菜としての利用法としては千切りにしてそのままサラダにしたり、炒め物にしたり、またピクルス等の漬け物にしたりと、いろいろ楽しめます。

しかし、施設栽培では未だ技術的改良点も多く、例えば成長すると樹高5mにもなる木を寝かせて管理するため、施設の効率的利用といった点から改善が望まれます。そこで、わい生品種の培養苗等も出回ってますが果実の品質に問題があったり、あまり植えられていないようです。

沖縄では従来のサトウキビ栽培や、県内消費の農業の他、その亜熱帯生気候を利した内地市場を狙ったパパイヤ、マンゴ、パイナップルあるいはランといった熱帯性の作物の栽培や、特に温暖な冬季の電照ギクやスターチスといった温帯生の植物の栽培もさかんです。那覇を除く沖縄は、内地の農村部と同様に過疎化の問題を抱えており、地域の魅力ある産業の育成が重要な課題となっています。その点、沖縄の農業は多くの可能性を秘めていると言えるのではないのでしょうか。

(沖縄にて：阿部)

ひとくちメモ：沖縄の農業

沖縄の農業の中心は工芸農作物。6,473haの耕作面積のうち95%が畑で、その内64%が工芸農作物生産農家（作付面積は全国2位）。販売農家数（28,160戸）の38%が専業農家と全国的に見ても高い。主な生産物はこんにゃくいも（全国4位）、きく（2位）、洋らん（2位）。その他、パイナップルは100%、サトウキビ61%、粗糖60%の全国シェアを占めている。

（右の写真は長型パパイヤ）

