

ず らりと並んだ山野草の盆栽。その手
入れに余念がないのは、北方地区・
下池にお住まいの古屋功さん（74歳）。4年
前に山野草の愛好者でつくった「池ノ上山
野草会」の会員であり、発起人でもあります。
子どものころから野山で遊ぶのが大好き
だったという功さんは、おじいさんの影響
もあり山野草に興味を持ち始めました。65
歳で仕事を辞めてからは本格的に山野草を
採集したり、挿し木で苗を作ったり、道路
脇で苔を採集したりしながら創作活動に取
り組みました。その結果、自宅の鉢はなん
と1、500を数えるほどになりました。
現在は寄せ植えを研究中。「どんな種類
で野草を組み合わせ、どんな鉢に植え付け
るかを考えるのがおもしろい。ただし、乾
燥を好むもの、湿気を好むものいろいろあ
るので、同じような性格の野草を組み合わ
せないで失敗します。難しいけど挑戦する
のは楽しいですよ」と話す功さんは、山野
草会のメンバーと勉強会を開いたり、展示
会があれば出かけていたりと研究熱心。
「鉢の手入れをしていると、それだけに
集中して1日があっという間。毎日退屈し
ませんよ」と笑顔で話す功さんでした。



それぞれ性格の違う鉢の手入れは難しくもあり楽しくもある。

それぞれ性格の違う山野草は
手の入れ方もそれぞれ
難しくても挑戦することは楽しいものです



ふるや いさお
古屋 功さん / (74歳)

【Carica papaya】

名称／パパイヤ
パパイヤ科パパイヤ属の常緑小高木。
未成熟の青パパイヤはパパイン酵素
（食肉軟化作用や消化促進作用があ
る）をよく含むため肉料理によく使わ
れる。完熟したものにはパパイン酵素
はほとんど含まれない。



くらよし
藏義さんが
作った

【パパイヤ】



南 国情緒あふれ、独特の風味と甘味が
魅力のフルーツ「パパイヤ」。都井
地区・東にお住まいの小田原藏義さん（55
歳）は、串間ではあまりなじみのないパ
イヤをハウス栽培しています。
藏義さんはハウスでキンカンやデコポン、
日向夏、ミカンなどを栽培。パパイヤは2
年ほど前から試験的に栽培しています。「最
近は冬も暖かいし、串間のこの暖かい気候
を利用して何か作れないかと思い試してみ
たのがきっかけですね」と話す藏義さん。
基本的な栽培の知識は日南市にある県産熱
帯作物支場の職員に教わりました。
「すべてが手探り状態。まだまだ分らな
いことばかりです」と話す藏義さんですが、
苗から育てたパパイヤの成長は早く、翌年

には背丈以上に育ち実をつけ始めました。
病気や害虫に強いいため完全無農薬で栽培。
意外にも高温に弱く「35度を超えた状態が
続くと、実のつきが悪くなるようですね」
と話します。
1本の木に50個ほど、びっしりと実をつ
けるパパイヤですが、黄色く熟すまでに半
年ほどかかります。「今のところあまり効
率的ではないですね。実の摘果や温度管理
を工夫してなんとか串間の特産品になっ
てくれるといいんですけど」と藏義さんは期
待を込めます。
未成熟の「青パパイヤ」は野菜として食
べることができると、食材としての魅力
たっぷりのパパイヤ。南国、串間の新たな
特産品となる日も近いかもしれません。

簡単レシピ
パパイヤボード
好みのトッピングで楽しもう



◎材料
・パパイヤ……………適量
・好みのフルーツ……………適量
・アイスクリームなど……………適量

◎つくり方
①パパイヤを半分に切ります。
②種を取り除き、好みのフルーツ
やアイスクリームなどを盛りつ
けて完成。
※パパイヤは独特の風味がある
ので、気になる方はレモン汁や
ヨーグルトをかけて酸味を加え
てみましょう。
※パパイヤは追熟する必要があり
ます。常温で日が当たらない
風通しのよい場所で熟成させ
ましょう。全体が黄色く色づき、
柔らかくなると食べごろ。冷蔵
庫でよく冷やしてから食べましょ
う。
※追熟がうまくできない場合、電
子レンジで1分間ほど加熱する
と効果があります。