

魔法のメディカルフード  
「パパイヤ」のスーパー酵素を  
島原から世界へ発信する



<https://koseiplanning.com/>



**K**  **SEI**  
**PLANNING**  
From Shimabara, Japan to the world

# 島原から世界へ

From Shimabara, Japan to the world

## 01 About / 会社紹介

株式会社コウセイプランニングは、長崎県島原市の企業です。

半導体技術を軸とした技術コンサルティング事業と、島原半島の恵みを活用した食品加工や、ヘルスケア商品の開発事業といった主に2つの事業を行っています。

島原市のある島原半島は、全国でも有数の農産物の産地として知られています。

SDGsの観点で、世界的にリサイクル・リユースの動きが活発になる中、「廃棄される農産物を有効活用できないか」と考えたことから、法人を設立しました。

島原市の農家に出生した代表自身が、これまで様々な事業を興し、最終的に農業に関連する事業にたどり着きました。当社の理念である「島原から世界へ」を発信できる事業を構築するために、日々取り組んでまいります。

代表者	坂本 公生
所在地	〒859-1415 長崎県島原市有明町大三東戊 3009 番地
TEL	0957-73-6535
FAX	0957-68-3506
事業内容	・技術コンサルティング ・海外への技術指導 ・特産品販売



## 02 Story / ~ 想い ~

株式会社コウセイプランニング代表の坂本公生は島原の農家の出身。

「自分に農業は向いていない!」という理由から旋盤技術を磨き、その道のプロとして島原で1980年に家業の農業ではなく、加工精度の高い同時加工と特殊形状の加工物、及び半導体製造機械の部品加工の会社を立ち上げ成功をおさめてきました。

農業はやらないと決めていたはずでしたが、後進に会社経営を任せて暫くたったある日、ある青パパイヤの苗との運命的な出会いがあり、そのまま青パパイヤの栽培に情熱を注ぐようになっていきます。

坂本が青パパイヤの栽培をする以前、青パパイヤの栽培をしている農家は島原ではまったくありませんでした。元々熱帯地域原産の植物で、南国でしか栽培されていない青パパイヤなので島原で育つ保証はありませんでしたが「島原半島の気候でパパイヤがうまく育つのではないかと」試しに植えてみたところ、驚くほど元気に成長し、立派な青パパイヤを数多く収穫出来たことから島原半島での青パパイヤ栽培が本格的にスタートしました。



自然豊かな島原半島で育てた青パパイヤを使った粉末パウダーは、自社畑による有機肥料と無農薬栽培にこだわり、自社製造による徹底した品質管理と【特許申請中の真空製法】により青パパイヤの風味を閉じ込め、新鮮さを長持ちさせることに成功しました。

青パパイヤにはパパイン酵素やたくさんの栄養素が含まれており、特に「β-クリプトキサンチンやポリフェノール、ビタミンC」が豊富に含まれておりその有効性については数多くの研究資料や文献などの研究報告があります。

青パパイヤを通じた技術コンサルティング、海外への技術指導、そして特産品事業として様々な加工製品の開発、廃棄農産物をヘルスケア等商品の原料として有効活用するような事業など、皆様のお役に立てる会社として今後も展開してまいります。

株式会社コウセイプランニングの青パパイヤ製品を手にとっていただいた皆様が日々充実した生活をおくることの手助けとなるよう、これからも誠心誠意パパイヤの栽培に尽くしてまいります。



# 03 島原の地がパイナップル栽培に適する理由

## Point.1

### 豊富な湧水

雲仙岳と有明海に囲まれた自然豊かな島原は水の都と呼ばれるほど豊富な湧水地であり、一日20万トンといわれるほどの湧水量があります。

- ①古くからの難透水性の地表に溶岩などの透水層が重なりその間を流れてきた溶岩泉
  - ②市街地の地下にある火山灰層などが蓄積した難透水層
  - ③水を通しやすい砂れき層が交互に重なった帯水層
- など、火山灰層や砂れき層でろ過された地下水は非常に繊細で良質な湧水であり、「島原湧水群」として環境庁の全国名水百選に選定されているほどの澄んだ名水が、質の高いパイナップルを作り上げています。



## Point.2

### 肥沃な大地

島原半島は、野菜を育てるために最適な気候・土壌・地形などの自然条件にとっても恵まれた土地となっており、長崎県の中でも農業が盛んな地域です。

約430万年前の早崎半島付近での玄武岩火山活動が島原半島のはじまりであり、その後も各地で火山の噴火が頻発し、噴出した土砂によって海が埋め立てられ大きく成長していきました。

そんな噴火によって堆積した火山灰や火砕物は長い年月をかけて、農業に適したとても水捌けの良い肥沃な大地へとなっていました。

大量に降り積もった火山灰に動植物由来の有機物（腐植）が集積してミネラルを多く含んだ「黒ボク土（くるぼくど）」と呼ばれる質の良い土壌に加え、廃棄するパイナップルの茎などを肥料として利用することで環境にも配慮しています。

有機肥料を使い無農薬で丁寧に栽培することで、パイナップル酵素がふんだんに含まれたパイナップルへと成長します。



# 04 自作の真空乾燥装置のご紹介



乾燥前にパイナップルをまるごとかるく水分を飛ばす



乾燥前の状態（パイナップルの葉）



洗浄・殺菌及び脱水機

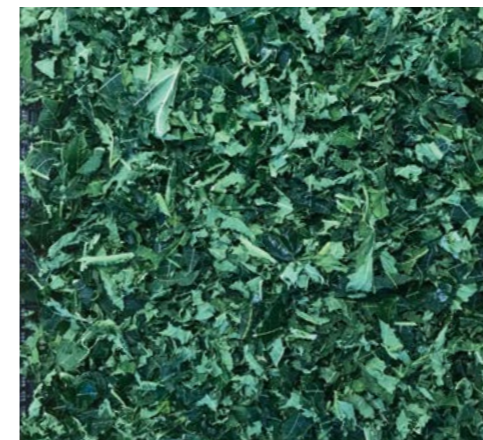


風味食感を保つように急速冷凍機にて冷凍

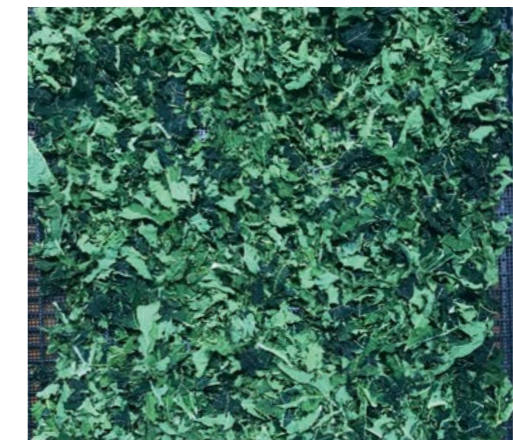


真空乾燥機に持ち込み、熱を使わず仕上げ乾燥させる

乾燥の場合、焙煎とは違い、葉が縮むだけで色が変化しません



①パイナップルの葉乾燥前



②パイナップルの葉乾燥後



## 05 関連施設

### KOSEI FARM

「KOSEI FARM」は株式会社コウセイプランニングがブランディングを行っている農場になります。島原半島の肥沃な土と湧水の恵みで育った国産パパイヤを使い、風味にこだわった島原半島産“パパイヤ茶”を独自の方法で生産しています。

“パパイヤ茶”に使用している青パパイヤは、有機肥料を使い無農薬で丁寧に栽培されており、その葉を使うことでパパイヤ酵素がたくさん含まれた栄養豊かな商品となっております。

その他に、SDGs への取り組みとして廃棄するパパイヤの茎などを肥料として利用するなど環境に配慮した循環システムの構築に取り組んでいます。

KOSEI FARM のパパイヤ肥料には、脂肪分解酵素、糖質分解酵素など豊富な酵素が含まれており、花・観葉植物をはじめ、大根・イチゴ・トマトなどの栽培に効果が期待されます。(現在試験中)



# KOSEI FARM



## 06 パパイヤ粉末のご紹介



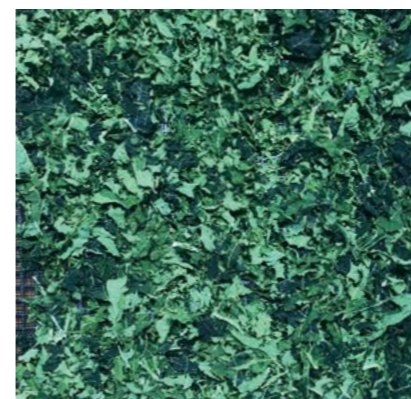
①パパイヤまるごと乾燥状態



②粗挽き



③粉末

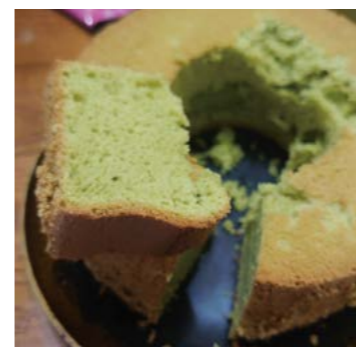


①パパイヤの葉乾燥後



②真空乾燥機にて仕上げ乾燥後、粉末状に。

### パパイヤ粉末の用途例



そのままお湯に溶かしたり、パパイヤ粉末を使って、シフォンケーキやパン・クッキーやドレッシング等、料理のアクセントとしてお使いいただけます。



# 07 参考商品紹介



## パパイヤ茶

島原市の肥沃な大地と湧水と有機肥料を使って無農薬で大事に育てられた青パパイヤの葉や実の中でも特に上質な部分を選定しティーパックにしました。  
このお茶にはパパイヤ酵素がたくさん含まれていることから、食事の後などに飲んでいただくと体の中がリフレッシュします。



## パパイヤパウダー

島原市の肥沃な大地と湧水と有機肥料を使って無農薬で大事に育てられた青パパイヤの葉や実を粉末にしたパパイヤパウダー。成分を逃がさないため、温度を下げずに真空乾燥してあります。  
青パパイヤの葉は独特な苦みがありますが、それこそ酵素そのものがぎゅっと詰まっている証。パンやお菓子作り、スープ、パスタなどの料理のアクセントとしてぜひお試しください。



## パパイヤ商品詰め合わせセット

手延べ素麺の産地として有名な長崎県南島原市にある製麺工場と当社の島原産パパイヤがコラボした手延べパパイヤ麺。さらに島原市の肥沃な大地と湧水と有機肥料を使って無農薬で大事に育てられた青パパイヤの葉や実の中でも上質な部分を選定しティーパックしたパパイヤ茶をセットにした贈答として喜ばれる詰め合わせセットです。



## 内側からスッキリ、輝く毎日へ。 島原の恵みが詰まった「青パパイヤ茶」

独自の製法でパパイヤの葉の風味を活かしつつ、レモングラスをブレンド。ハーブティーのようなスッキリとした柑橘系の香りが、心も体もリフレッシュさせてくれます。「酵素の王様」と呼ばれる青パパイヤを、毎日のティータイムに。ノンカフェインなので毎日のデトックス習慣や、食事のお供に。内側からのインナーケアを始めませんか？

KOSEI PLANNING  
From Shimabara, Japan to the world



## パパイヤ麺

手延べ素麺の産地として有名な長崎県南島原市の製麺工場と当社がコラボしたパパイヤ麺。製法にこだわりをもち、その日の天気や湿度に合わせて配合した小麦にパパイヤの葉を練りこんだ手延べ麺。  
パパイヤ酵素はグルテンを分解する性質をもつため、商品化には多くの時間がかかりましたが、パパイヤの葉でしか出せない綺麗な緑色の麺は味だけでなく目でも楽しめます。



## パパイヤ石鹸

長崎県の五島列島にある手作り石鹸の工房と当社の島原産パパイヤのコラボ石鹸。パパイヤ石鹸には椿油とオリーブオイル、パパイヤの葉や実の粉末をふんだんに使い、泡立ちがよく使用後は非常にサッパリし、潤いを残すことができる自然派石鹸になります。市販の石鹸やボディソープが肌に合わない方はぜひお試しください。



## 青パパイヤスライス

長崎県・島原半島の肥沃な土と湧水に育まれた国産パパイヤを贅沢に使用し、丁寧に仕上げた「KOSEI FARM」の冷凍青パパイヤスライス。青パパイヤをより身近に感じて頂くために、年間通して新鮮な状態でいつでも使いたい時に使えるように瞬間冷凍しました。使いやすくスライスにカットしてありますので炒め物やかき揚げなど色々な料理にお使いいただけます。面倒なく抜きも不要で調理可能です。



## 国産青パパイヤ葉 100% 国産パパイヤ茶

「酵素の王様」青パパイヤの葉を100%使用。国産・無添加、自然の力だけで仕上げた、体の中から整える健康茶です。青パパイヤの葉100%：実よりも栄養素が豊富と言われる「青パパイヤの葉」のみを使用しました。ノンカフェインなので、朝の習慣からお昼休みのリラックスタイムまで安心して飲みいただけます。



# 09 石畑農学博士の青パパイヤ研究レポート

南国のフルーツとして人気のパパイヤには、デザートなどの甘い果物として以外にもうひとつの顔があります。それは未熟な果実の「青パパイヤ」と「パパイヤ葉」。

昔から健康食材や民間薬品としても親しまれ、酵素をはじめとした栄養成分が多彩で豊富なことから、最近、“健康野菜”として広く注目されるようになってきました。

ここでは、機能性植物としてのパパイヤの研究をわかりやすくご紹介してまいります。



**石畑清武 鹿児島大学名誉教授（農学博士）**

●プロフィール

鹿児島大学農学部農学科卒業、農学博士（九州大学）、同大学農学部を経て現在鹿児島大学名誉教授、日本文化協会終身特別名誉会員。パパイヤやアセロラなど熱帯果樹の研究で知られる。

<主な著書>

『熱帯果樹と樹木作物』『熱帯果樹要覧』『熱帯果樹栽培の新技术』など多数。

## パパイヤの5大特長



### パパイヤの5大特長 ① 美容

パパイン酵素、ビオチン、多様な抗酸化成分が、美白や保湿など美容に効果的です

古くからパパイヤは皮膚の炎症止めやイボの治療などに使われていました。パパイヤにはパパイン酵素やアトピー治療に使われるビオチン、ビタミンC。紫外線や化粧品の油分が原因で生まれる活性酸素を除去するさまざまな抗酸化成分など、正常な皮膚の働きや、美肌の為に有効な成分が多く含まれているためです。パパイヤに含まれる美容成分は、お肌の炎症を沈めたり、洗浄したり、古くなった細胞を分解する機能があり、美白やコラーゲンの生成、シミ取りなどの美肌効果、また、体臭予防などの機能もあり、洗顔料や乳液、入浴剤につかわれます。また、皮膚の治療薬など薬品にも応用されています。



### パパイヤの5大特長 ② ダイエット

パパイヤの三大栄養素を分解する酵素が、ダイエットに効果的です。

パパイヤにはたんぱく分解酵素「プロテアーゼ」、脂肪分解酵素「リパーゼ」、糖分（デンプン）分解酵素「アミラーゼ」の三大栄養素すべてを分解する酵素が含まれる希な食物です。栄養を分解・吸収する力に優れているので、ダイエットに非常に効果的です。パパイヤは消化酵素がもっとも多い植物といえます。特に、肉料理などの高タンパク質の食事と相性がよく、高タンパクな食事のときにパパイヤを摂取すると、よりダイエットに効果的です。このパパイン酵素の分解力は、革製品の軟化剤、皮脂等の頑固な汚れを取り除く衣料用洗剤や、柔軟剤。石鹸等に使用されているほど。安全で確実なダイエット食品として、パパイヤをおすすめします。



※パパイヤの分解酵素は、熟したパパイヤではなく青パパイヤ・パパイヤ葉に含まれます。



### パパイアの5大特長 ③ 抗酸化能

#### パパイアには赤ワインの約 7.5 倍のポリフェノール

青いパパイアやパパイアの葉には、赤ワインの約 7.5 倍ものポリフェノールが含まれています。ポリフェノールは活性酸素を除去する代表的な抗酸化成分。活性酸素はガン、動脈硬化、肌あれやアトピー、糖尿病、その他さまざまな身体のトラブルの原因となるといわれています。近年、ストレスや喫煙、大気汚染、農薬等で、活性酸素による問題が増加傾向にあります。強い紫外線を浴びて育ったパパイアの優れた抗酸化能は、私たちの生活習慣病対策に大きな貢献をしてくれます。



### パパイアの5大特長 ④ 免疫促進

#### β-クリプトキサンチン、イソチオシアネート、カルパインなどの有効成分が、免疫促進に有効とされています

オーストラリアの原住民や東南アジア地方では、古くから腫瘍などの民間療法として、パパイアの葉を煎じた煮だし汁を漢方薬的に飲んでいました。数々の酵素や、多量のポリフェノール、β-クリプトキサンチン、イソチオシアネート、カルパイン等が、人間の免疫力を高めたり、抗酸化を高めるためではないかとされています。



### パパイアの5大特長 ⑤ 健康維持

#### ビタミン・ミネラル・必須アミノ酸・食物繊維などの成分

アセロラやアロエ、ゴーヤ、ノニ等、強い紫外線を浴びながら育つ南国の食物に共通していることですが、パパイアにはビタミン、ミネラル、アミノ酸、食物繊維（ペクチンなど）などの天然の栄養が豊富で、かつバランスに優れています。日常的にパパイアを食することで、健康を維持する効果があります。



## 優れたパパイア(青パパイアとパパイア葉)の成分

#### パパイアの特筆すべき抗酸化力

パパイア酵素については、有害物質の分解や免疫力の強化などさまざまな効用が指摘されていますが、中でも特筆すべきなのが「抗酸化力」です。たとえば青パパイアのパウダーについては、健康飲料のノンジュースと比べて「総抗酸化能が約 60 倍」、またガン予防の健康食として話題の黒にんにくと比べても、「SOD 値が約 100 倍」という驚くべき分析報告が出されています。



シミ・シワ・乾燥肌の原因となる紫外線も、皮膚組織に活性酸素を発生させて肌の老化を促進しますが、酵素が豊富な青パパイアとパパイアの葉なら、お肌を守る美容食としても頼りになることでしょう。

青パパイアとパパイアの葉が「理想の健康・美容食材」とされる理由がお分かり頂けたと思います。

ご近所のお店でいつでも買えるというわけにはいきませんが、パパイア葉や青パパイア成分の健康飲料など、パパイアの栄養成分が手軽に摂れる商品も出回っています。お試しになってみてはいかがでしょうか。

#### 青パパイア成分

100g 当たり	青パパイア	ノンジュース	黒にんにく
ビタミン B1 (mg)	0.12	0.02	0.12
ビタミン C (mg)	9	16	1
マグネシウム (mg)	190	14.1	32
カルシウム (mg)	290	8	15
総抗酸化能 (mmol/l)	76.2	1.2	91.1
SOD (U/g)	900	4.8	8.2
ポリフェノール (mg)	1600	127	410

石畑博士のホームページ「鹿児島大学 石畑博士 パパイア健康食品研究レポート」より抜粋。  
青パパイアについてさらに詳しく知りたい方はこちらのホームページをご覧ください。

<http://www.papaya-leaf.jp/>

