

スーパーフード・ランキングNO.1

「青パパイヤ」の魅力を多くの人へ

料理教室でのプロモーション



株式会社ベーマガフューチャーファーム

ご担当 杉山さま（右）・Waccas 講師 阿部 優先生（左）

TOMOWEL | 共同印刷株式会社



1. 「青パパイヤ」への思いや良さを 多くの人たちと共有したい！

私たち、スポーツ総合出版社であるベースボール・マガジン社が、75年もの間アスリートと共に歩んできたなかで、アスリートのセカンドキャリア問題を肌で感じ続け、その支援をしたいとの目的で農業を始めました。短期間で栽培方法の習得が可能で、アスリートの健康支援にもふさわしい生産物としてたどり着いたのが「青パパイヤ」です。青パパイヤは、多くの栄養素を含み生育に手間がかかりすぎず、作る人や食べる人の健康を護り、農薬や化学肥料に頼りません。

この事業を始めて3年。有名百貨店さまや料理店さまへ青パパイヤを販売させていただけるようになりました。しかしながら、地域のスーパーマーケットなどでの販売実績はこれからといったところで、一般の消費者への認知度や、毎日の食卓に青パパイヤを使った料理が並ぶことが少ないのではと感じていました。

そこで、料理教室を運営している先生や生徒さんたちに、お料理レッスンを通じて青パパイヤの良さを知ってもらいたいと思い、家庭でも簡単に調理できる青パパイヤを使ったレシピの開発やマイクロインフルエンサーでもある先生のSNSを通じた認知拡大を視野に入れ、全国各地から多くの料理教室の先生方が登録しているWaccasに興味を持ちました。

自社農場で生産した
青パパイヤの料理、
ソムタム



2. 料理教室でのレッスン、レシピ開発、 SNSでの発信、アンケート集計… 先生との協業で、 充実のプロモーション活動

今回は、多くの講師のなかから、アスリートフードマイスターをはじめとする資格を持ちプロスポーツチームで食事指導の実績がある、料理家の阿部優先生にお願いすることにしました。生徒さんのなかには高校で部活に励んでいるお子さまを持つ主婦の方もいらっしゃると伺い、料理教室内でお時間をいただき、若いアスリートにも気軽に食べてもらいたいことや、青パパイヤの生産に至った経緯、豊富な栄養素を持った野菜である事など、生産者としての熱い思いをお話させていただきました。

阿部先生からは青パパイヤを使った「ソムタム」「コールスローサラダ」「空心菜のにんにく炒め」「茄子ピーマン味噌炒め」「味噌豆腐ボード」のレシピを作ってください、料理教室のなかで試食もさせていただきました。また先生から見た青パパイヤの魅力や若いアスリートがどんなときに青パパイヤの料理を食べると体への効果が最大限発揮されるのかなど、私たちににとって新しい発見もあり、先生・生徒さん達と有意義な時間を過ごすことができました。

今後は、先生と私たち相互のWebサイトやSNSを通じてこれらの情報を発信し、少しでも多くの方々に青パパイヤの魅力を伝える活動を継続していけたらと思います。また、レッスン後に書いていただいたアンケートは貴重なものとして、今後の生産・販売に生かしていきたいと考えています。

3. さらに事業拡大に向け Waccas講師陣を活用

今回は、料理のプロでもあり家庭の主婦でもある先生とのお仕事を通じてさまざまな発見や貴重なご意見をいただくことができました。Waccasには料理ジャンルだけでも全国に多くの先生方がいます。そして教室に通う生徒さんやそのご家族も含めるとその何倍もの人たちに、私たちが育てる「青パパイヤ」の魅力を伝える事ができるのだと実感しました。今後も事業拡大のために、Waccasの活用を検討していきたいと考えています。



談：株式会社ベーマガフューチャーファーム
ご担当 杉山さま



茄子ピーマン味噌炒め（左上）、味噌豆腐ボード（右上）
空心菜のにんにく炒め（中）、コールスローサラダ（下）

講師は
この方！

Waccas
TEACHER

講師ジャンル
「スポーツジュニア食育」



阿部 優

Profile

『陽だまりきっちゃん料理教室』主宰。わかりやすく簡単なレシピとおうちにある調理器具、調味料でご家族があっと驚く、笑顔になるようなおうちごはんを教えている。2019年よりジュニアアスリートのお母さん向けアスリートフードレッスン「スポーツジュニア食育コンシェルジュ」の座学レッスンと講師養成も行う。