

みかん新聞

きこになる！みかんの歴史

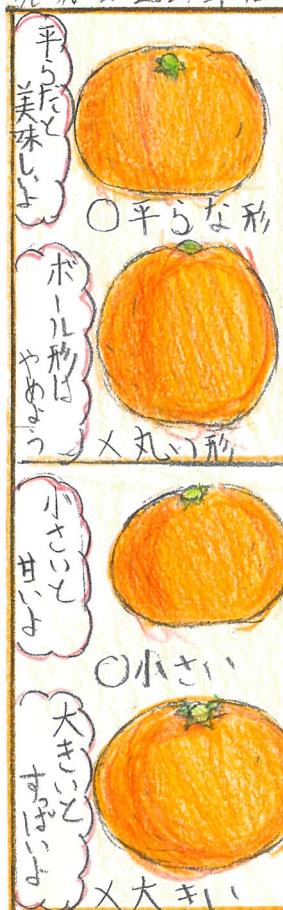
今から五百年ほど前室町時代の徳島本島や和歌山県、静岡県でみかんの栽培が盛んになり、特産物として全国に知られるようになり、江戸時代になり、大消費地の江戸へも船でたくさんみかんを運べるようになった。みかんはますます多くの人に広まりました。正月には欠かせないくだものとして親しまれるようになり、当時のみかんは今より小さな紀州みかん、中国原産がほとんどでした。しかし、四百年ほど前に鹿児島県で、今私たち食べている温州みかんが生まれました。その後、このみかんの品種改良が積極的に進められ、その栽培が九州から徐々に東へ広がり、やがてみかんといえは温州みかんをさすようになり、

五百年も前から食べられていたんだね

そんな歴史があったんだ

今すぐためしたい！
おいしいみかんの選び方

形で見分ける、みかんは横からみて平らな形の方が美味しいといわれています。

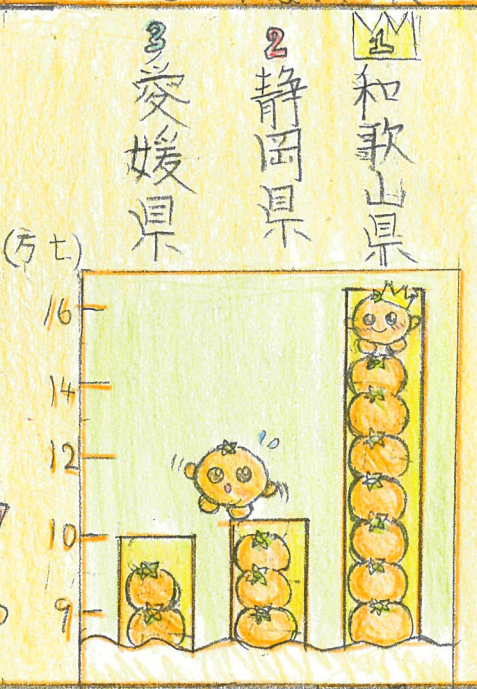


横代小学校
6年4組
堀内海美
マスコット
みかたん

みかたん

みかんの産地、収穫量

ランキング



和歌山県は十八万七以上もみかんを収穫しているね

みかんな豆知識!

みかんの皮は、実はとても硬い。その硬い皮は、みかんの味を保護し、また、みかんが腐らないようにする役割がある。また、みかんの皮には、ビタミンCやペクチンなどの栄養成分が豊富に含まれている。そのため、みかんの皮は、健康に良いとされている。ただし、みかんの皮には、農薬やワックスが塗られていることがあるため、食べる前にはよく洗う必要がある。

みかんとオレンジは同じなの？

みかんとオレンジは、同じ柑橘類の仲間である。ただし、みかんは、果皮が厚く、生で食べる。一方、オレンジは、果皮が薄く、生で食べる。また、みかんは、果皮が厚いため、皮が分厚い、加工して食べる。

みかんの皮は、実はとても硬い。その硬い皮は、みかんの味を保護し、また、みかんが腐らないようにする役割がある。また、みかんの皮には、ビタミンCやペクチンなどの栄養成分が豊富に含まれている。そのため、みかんの皮は、健康に良いとされている。ただし、みかんの皮には、農薬やワックスが塗られていることがあるため、食べる前にはよく洗う必要がある。

みかんとオレンジのハーフ。実はみかんとオレンジを交配してつくられた清美というものもあり、みかんより皮が分厚いですが、果汁が多くオレンジ風味もしてとても美味しいと人気です。

みかんとオレンジのハーフの清美という果物があるんだね

