みかん新聞

あまくておいしい！

発行者
吉成 希乃果

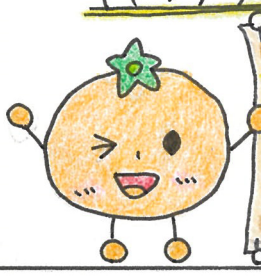
みかんの歴史

みかんは，およそ三千万年前ごろから，インドのアッサム地方周辺や中国南部にはえていたといわれている。最初にみかんの栽培を始めたのは中国で，多くの品種は中国から日本に伝わったと考えられている。

ずいぶん古くからあるんだね～

インド

キャラクター紹介



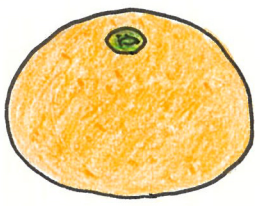
みかんの種類

冬の栄養不足にはみかんが効果的！

みかんは日本だけでも八十種類以上。

「みかん」

主な産地：和歌山，愛媛，静岡，熊本，長崎，佐賀



種がなく，うすくてむきやすい，日本の代表的なかんきつ。温州は中国の地名だが関係なく，原産地は鹿児島県といわれている。

「いよかん」

主な産地：愛媛，和歌山，広島，山口，佐賀



山口県原産で，かんきつでは，みかんの次に生産量が多い。皮は厚いがむきやすく，かおりゆたか。

「清見（きよみ）」

主な産地：愛媛，和歌山，佐賀

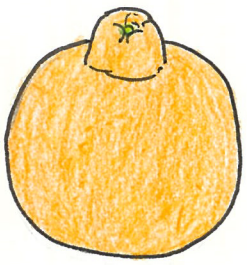


みかんとオレンジをかけ合わせた品種。見た目はオレンジに近いが，実はやわらかくてかおりゆたか。

「デコポン」

しらぬい 不知火 とも呼ばれる。

主な産地：熊本，愛媛，広島



清見にポンカンをかけ合わせてつくられた品種。皮がむきやすく，とてもあまい。へたのまわりがつきでている。

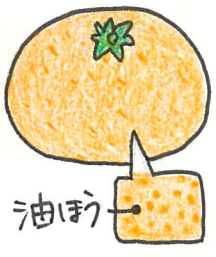
豆知識！ 皮をむかなくてもふくろの数が分かる!?

みかんのへたをとって裏を見ると，小さなつぶのようなものがある。これは，みかんの実に水分や栄養を運んでいた維管束の断面。1本が1つのふくろにつながっているから，ふくろの数が分かる。



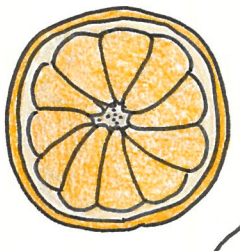
こんなみかんがおいしいよ！

～おいしいみかんの見分け方～



おいしいみかんは…

- ひらべったい
- 油ほうが小さくて多い
- 色がよい
- 皮がうすい
- ふくろの数が多い（10～12ふくろ）
- 果肉・果汁が多い
- あまく適当にすっぱい





みかんは，ビタミンCやカルシウムなど，いろいろな栄養がふくまれているよ！

ビタミンCは，感染症対策やお肌の健康を整えるのにも効果的！

感想

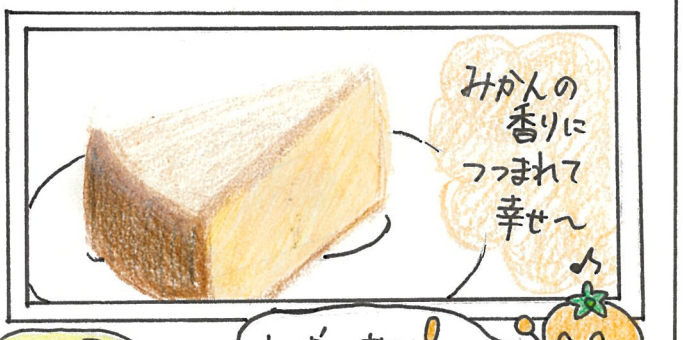
みかんの種類の多さにおどろいた。たくさんの栄養がふくまれているから，これからも食べたい。

みんなもぜひ，食べてみよう！



余ったみかんの救済に！ 絶品ケーキを作ってみよう♪

しっとりフワフワ♪みかんケーキ



Let's try!

材料

- みかん4個
- 卵3つ
- 薄力粉（ふるっておく）200g
- ベーキングパウダー 10g
- 砂糖 150g
- 砂糖（かざり）適量
- サラダ油 100cc
- バター 適量
- 粉砂糖 適量

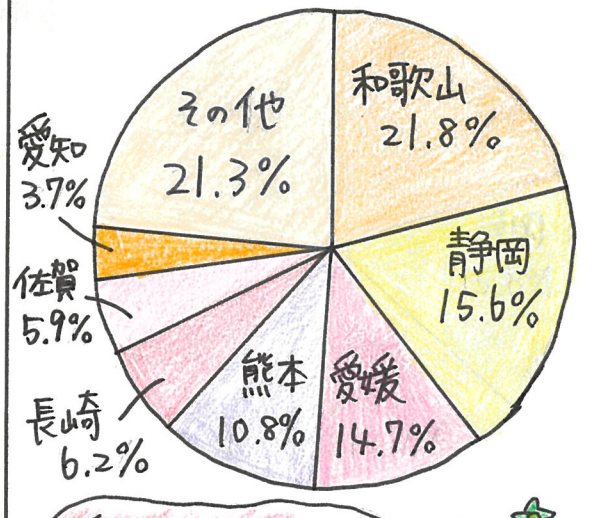
作り方

1. ボールに卵白をいれ75gの砂糖を3回に分けて入れかくはんし，硬い卵白をつくる。
2. みかん1個分の皮をすり下ろしておく。4個分のみかんの果汁を絞る。
3. ボールに卵黄と残りの砂糖（75g）を入れ，モッタリするまで混ぜ，2のみかんの皮，果汁，サラダ油を混ぜ，最後に粉類を入れる。
4. 型に入れ175度で40分焼く ⇒ 完成！

みかん 生産量ランキング！（2020年）

1位	和歌山県	167,100t
2位	静岡県	119,800t
3位	愛媛県	112,500t

合計：765,800t



暖かい地域でよく作られているね！