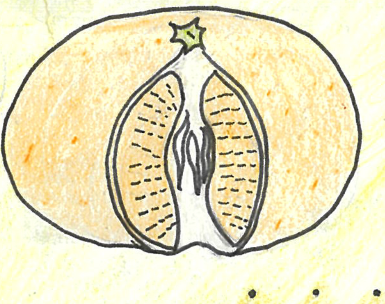
みかん新聞

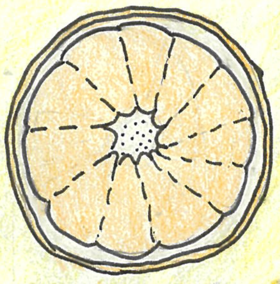
発行者
出井 明佳

みかんの歴史

みかんの歴史は古く、「日本書記」や「魏志倭人伝」にも日本のそもそもの果実として橘が登場しています。

こんなみかんがおいしいよ！

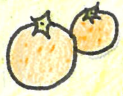




- ひらべったい
- 油ぼうが小さくて多い
- 色がよい
- 皮がうすい
- ふくろの数が多い（十~十二ふくろ）
- 果肉、果汁が多い
- あまく、適当にすっぱい

かんきつって何？

およそ3000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ます。多くの品種は、中国から日本に伝わったと考えられています。



皮をむかなくても ふくろの数がわかる!?

みかんのへた(がく)をとってうらを見ると、小さいつぶのようなものがあります。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本がひとつのふくろ(じょうのう)につながっているので、このつぶの数を数えると、皮をむかなくても、みかんのふくろの数がわかるんですよ。

キャラクター

名前 みっちゃん

特徴 星の形のヘタ

みかんのことで疑問に思ったこと。

みかんは一日何個まで?・

A、Mサイズ二~三個くらい

食べ過ぎると肌が黄色くなる?

A、カロテンが脂肪に蓄えられて肌が黄色くなる

みかんに含まれている栄養

一、たんぱく質 二、脂質 三、ビタミンC 四、カリウム 五、カルシウム 六、葉酸 七、ビタミンA 八、鉄

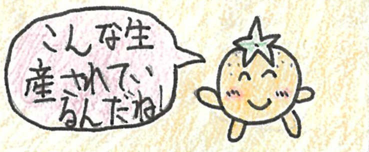
みかんの生産量ランキング(2020年)

1位 和歌山県
167,100t 21.8%

2位 静岡県
119,800t 15.6%

3位 愛媛県
112,500t 14.7%

栃木のみかんの生産量
10t 0.0%


こんな生産されているんだね！

生みかんゼリー

材料

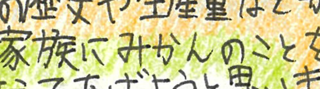
みかんの搾り汁	250cc
上白糖	15g
粉ゼラチン	1袋(5g)
水	大さじ2

作り方

1、粉ゼラチンは水に振り入れてふやかしておきます。みかんを搾り、茶こしでこします。砂糖を加え、混ぜ溶かします。
2、ふやかしたゼラチンに1のみかん液を大さじ1~2加え、500w30秒くらいレンジにかけて溶かします。
3、溶かしたゼラチン液をみかん液の中に、少しずつなじませながら加えていきます。
4、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。

コツ・ポイント

みかんを半分に切り(輪切り)、レモン絞り器で絞って、茶こしで濾します。


早く食べたい!!
おなかがすくよ~

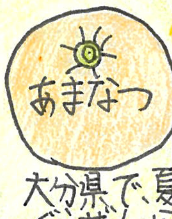
みかんの種類

おもな産地
和歌山、愛媛、静岡、熊本、長崎、佐賀

種がなく、皮がうすくてむきやすい、日本代表的なかんきつ。温州は中国の地名だが関係はなく、原産地は鹿児島県だと言われている。400年くらい前に中国から伝わったかんきつからぐうぜんに生まれたと考えられている。

みかんの出荷時期による分類

極早生	9月から10月にかけて
早生	11月から12月にかけて
ふつう	12月から3月にかけて

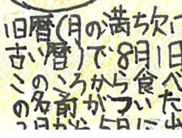


おもな産地
熊本、愛媛、鹿児島、和歌山、静岡

大分県で、夏みかんからぐうぜんに生まれた品種。ほんのり苦みがある。おもに3月から6月に出荷される。

おもな産地
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、かおりがゆたか。おもに3月から5月に出荷される。



おもな産地
和歌山、広島、愛媛、徳島

旧暦(月の満ち欠けをもとにした古い暦)で8月1日を「八朔」とよび、このころから食べられるため、この名前がついたと言われる。おもに2月から5月に出荷される。

他にもいよかん、せとか、不知火(デコポン)があるよ!
たくさん種類があるね!

感想

みかんの歴史や生産量などが分かったから家族にみかんのことをたくさん教えてあげようと思いました。また、たくさんみかんでつくれるおか子があるからつくってみようと思いました。
私は果物の中でみかんが一番好きなのでこれからもたくさん食べたいです。