みかんと仲良くなる新聞

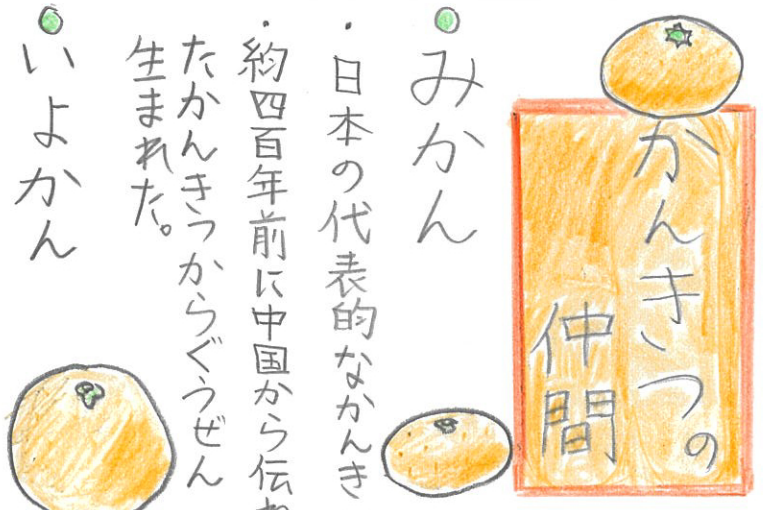
発行日
2022年 12月22日

杉山 真彩

かんきつの歴史

約三千万年前ごろから、インドのアッサム地方周辺、中国南部にはえていた。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。

かんきつの仲間

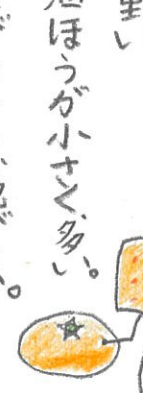


- みかん
  - 日本の代表的なかんきつ。
  - 約四百年前に中国から伝わったかんきつからぐうぜん生まれた。
- いよかん
  - かんきつではみかんの次に生産量が多い。
  - 皮は厚いがむきやすく、かおりがゆたか。
- はっさく
  - 旧暦の八月一日は「八朔」とよび、このころから食べられるので、名前がついた。
- あまなつ
  - 大分県で夏みかんからぐうぜん生まれた。
  - ほんのり苦い。
- せとか
  - 長崎県の果樹試験場でつくられた新しい品種。
  - 果汁たっぷりでやわらかく、あまい。
- 清見
  - みかんとオレンジをかけ合わせた品種。
  - 実がやわらかく、かおりがゆたか。
- 不知火（デコポン）
  - 清見にポンカンをかけ合わせた品種。
  - へたのまわりがつき出ている。

おいしいのはどんなみかん？

- ひらべったい
- 重い
- 油ほうが小さく多い。
- 皮がうすく、色がこい。
- 果肉・果汁が多い。
- ふくろの数が多い。（10～12ふくろ）

ふくろの数は、みかんのへたの下のつぶを数えるとわかる！



みかん生産量ランキング

	1位	2位	3位
	和歌山	愛媛	静岡
2020年	147,800t	127,800t	99,700t

みかんや、その他のかんきつは、あたたかいところで多くさいばいされています。

みかんはどう作る？

- みかんは、一年中あたたかく、南向きで水はけのよい斜面で多くつくられている。

①せん定…二～三月
- 芽が出る前にいらない枝を切って整える作業。
- 日光が葉にまんべんなくあたる。

②開花…五月
- 白い花がいっせいに咲く。
- 花が散った後、実がなる。

③摘花…六～十月
- 品質の悪くなりやすい実をつみ取る。
- 収穫までくり返される。
- 一番大変な作業

④収穫…十～十二月
- たっぷり日光をあびて、あまくおいしいみかんに！

工夫

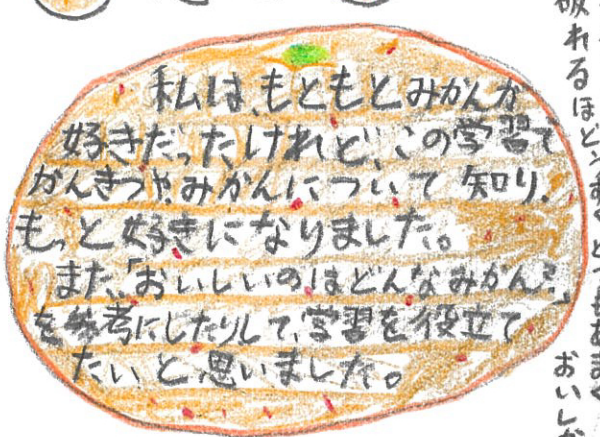
- 二度切り
  - ①実のついた小枝ごと切る。
  - ②へたの上の小枝を切る。
  - →きずがつかない。
- マルチさいばい
  - みかんがあまくなる。

方言するみかん

- みかんは、生食用、加工用で選別してから運ぶ。
  - ①農家から共同選果場へ
    - トラックで運ぶ。
  - ②一次選別
    - くさったもの、きずのあるものを取りのぞく。
  - ③品質選別
    - 光センサーで糖度・酸度をはかる。
    - カラーグレーダーというカメラで品質を計測し、等級で分ける。
  - ④箱づめ
    - 等級ごとに自動的に行う。
  - ⑤出荷・市場へ
    - トラックで各地の市場へ出荷

★みんなのおじいちゃんから、紅まどんなというみかんをもらった。オレンジのような見た目でじょうのうが破れるほどうすくとてもあまくおいしかった。

感想



私はもともとみかんが好きだったけれど、この学習でかんきつやみかんについて知り、もっと好きになりました。
また、「おいしいのはどんなみかん？」を参考にしたりして、学習を役立てたいと思いました。