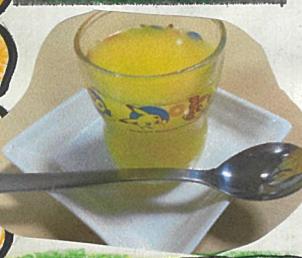


みかん

新聞

編集者
吉田一生
発行日

2024年1月8日



冬の季節である今、このたつでみかんを食べている人がいるのではないか。今、食べているみかんはどんな風に作られているか考えたことはありますか。この新聞では説明します。【取後まで読んでください】

栄養素、生産量、おいしさみかんの見分け方について

説明します。【取後まで読んでください】

栄養素、生産量、おいしさみかんの見分け方について

あまいおいしき みかんの見分け方

とは言ても…

①皮のつぶつぶ

②じくの大マー

みかんの皮にある半どう

明のつぶつぶ「油胞」のキメが

細かいもの。

④皮の色

みかんの皮にある半どう

明のつぶつぶ「油胞」のキメが

細かいもの。

みかんを横から見たとき、

横長で

だ円形の

みかんを横から見たとき、
横長で
だ円形の
もの。

みかんを横から見たとき、
横長で
だ円形の
もの。

※傷があつても
おいしく!!
みかんの表面に
傷や汚れがついて
しても味はおいしくない!
ながかどうか
傷がつくとみかんの
ケン酸がその傷を
なめくとする
ため消費され
あますとする

感想

この新聞を作てみかんの皮も役立つ
ことが分かりました。傷がついていた
みかんは美味しいよ!と思つてしま
いました。これをログでうつす。

おいしくみかんを実のらせるには:

年間の平均気温が15°C以上
冬の氷点下5°C以下にならないこと

さらに

おいしく作るには

8月から10月にかける

日日照時間が長いことが重要。

生産量の多い県は暖かい地方が多い。

1 和歌山県

2 爽やかな県

3 静岡県

色々なみかんの食べ方・使い方

焼きみかん



①トースターにアルミホイルをひきその上にみかんを並べる。



②7~10分焼き目がつくまで焼く。



③出来あかり

皮をむくるのは
もったいない!!
みかんの皮でそらじ



①電子レンジで1分
温める。



②冷めたら庫内をうく。
お風呂に入れて入浴剤



いい
かおりが
するよ!!