【あま〜い!!みかん 新聞】2024年 12月 22日 発行

新聞名

あま〜い!! みかん 新聞

みかんの歴史

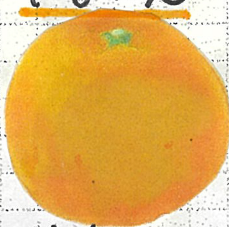
今から500年ほど前、肥後(熊本県)や紀州(和歌山県)、駿河(静岡県)でみかんの栽培が盛んになり、特産物として全国に知られるようになりました。当時のみかんは、今のみかんより小さな紀州みかん(中国産)がほとんどでした。しかし、400年ほど前に鹿児島県で今私たちが食べている温州みかんが生まれました。

みかんの種類

せとか

濃厚でコクがある♡
甘い香り

いよかん



甘酸っぱい味わい!
香りがいい

温州みかん

さっぱりとした甘味
皮がうすく
食べやすい!!

清見

まろやかな甘さ
果汁たっぷり!

ポンカン

コクのある甘み!!
香りが強い

デコポン

まろやかな甘さ
濃厚な味わい♡

みかんの種類は全部で約1000種類!!

発行人

泉小学校 六年一組
前田 愛里彩

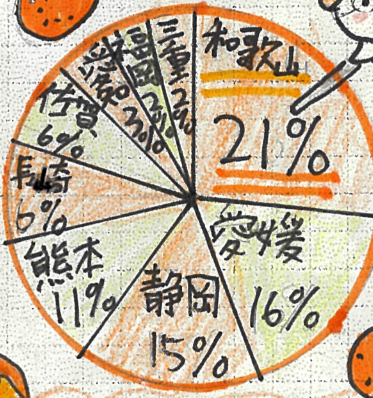
キャラクター
みかーん

みかんランキング

生産量ランキング

1位 和歌山県
2位 愛媛県
3位 静岡県

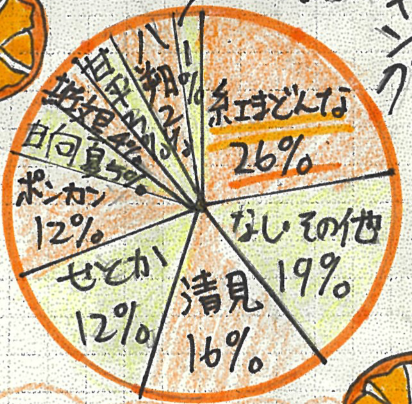
和歌山がおよそ2割をしめているよ



人気の品種ランキング

紅まどんなは愛媛県オリジナルの品種だよ!

1位 紅まどんな
2位 なし・その他
3位 清見



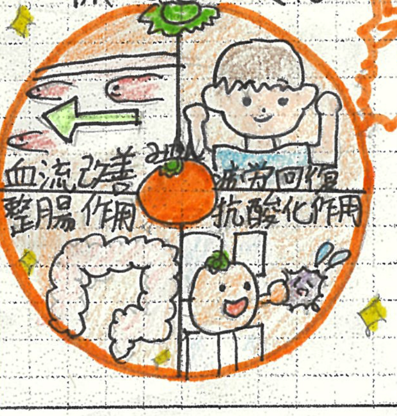
甘いみかんの見分け方

皮がはっきりとしたオレンジ色で、色が濃いものを選ぶと良いと言われています。また、ヘタの大きさが小さいものの方が甘いと言われています。

皮の色は太陽光をどれだけあびたかでオレンジ色の濃さが変わるよ。しっかり日をあびている方が甘い!!

みかんの効果

みかんには、様々な体によい成分がたくさん入っています。そして、毎日みかんを1個以上食べることで、健康な肌の保進につながります。



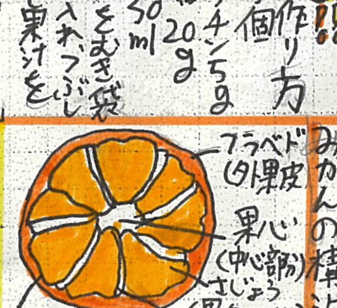
血流改善
疲労回復
みかん
整腸作用
抗酸化作用

ぷるぷる!! みかんゼリーの作り方

材料
みかん5個
A 粉ゼラチン5g
A 砂糖20g
A 水30ml

① みかんの皮をむき袋に果肉を入れ、つぶしたら、こして果汁を絞る。
② 耐熱容器にAを混ぜ合わせ、600Wのレンジで1分加熱する。
③ (1)に(2)を加えよく混ぜ合わせ、容器に流し冷蔵庫で冷やし固める。
④ 完成!!

みかんの構造



実はアルベドには、高血圧やガンなどの病気を防ぐ効果がある。アルベドには健康に良い成分がたくさん!

みかんの花言葉

みかんには、花・実・木にそれぞれ花言葉があります。みかんの花には「純粋」「愛らしさ」、みかんの実には「寛大」「気前のよさ」、みかんの木には「美しさ」「優しさ」という意味があります。

どれもすてきな意味!!

感想

私は、新聞作りをして、今まで知らなかった効果や花言葉など、いろいろなことを知れました。今までは、みかんを買うときになんとなくで選んでしまっていたけれど、今回知ったことを生かして、次買う時に生かしていきたいです。

みかんの旅楽しかったね♡