発行日　令和6年12月16日(月)

あの、あまずっぱさが

ミカン わすれられな〜い新聞!!

井堀小 6ー2
稲葉おりか

ミカンのマスコットキャラ
ニャカン

愛媛県庁より

ミカンの歴史にドキリ?!

今から五百年ほど前、室町時代のころ、紀州でみかんの栽培がさか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。江戸時代になり、大阪など船でたくさんのみかんが運ばれるようになると、ますます多くの人々に広まり、人気になっていきました。もとの大きさは小さくて、正月のかざりにもつかわれたらしいですよ!! 四百年前に今の大きさになったそうです。

五百年も前のことって、すごいよね!

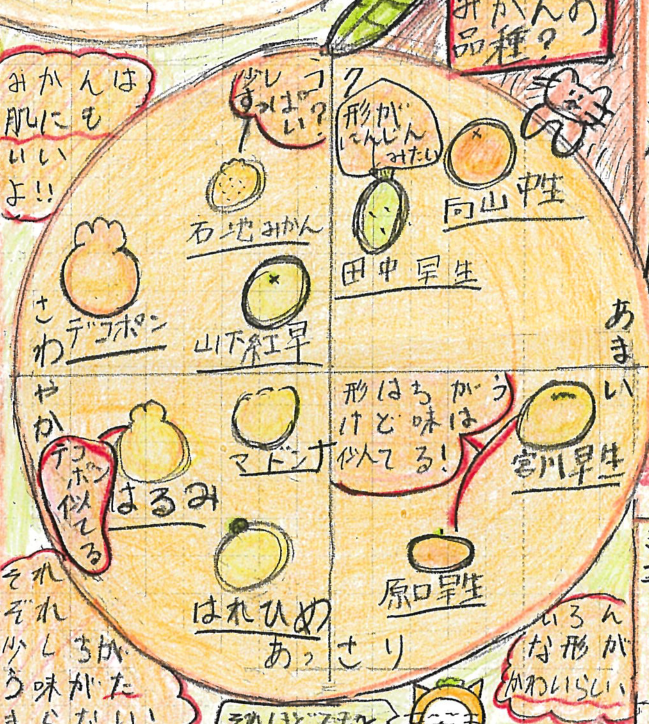
文化ってすごいねん

みかんの種類は全部でいくつ?

百をこえるかもしれないよ〜!

90種類あるよ〜!

みかんの品種?


コレ少しすっぱい?
形がにんじんみたい
向山中生
石地みかん
田中早生
デコポン
山下紅早
さわやか
あまい
デコポン似てる
はるみ
マドンナ
形はちがうけど味は似てる!
宮川早生
原口早生
はれひめ
あっさり
みかんは肌にもいいよ!!
それぞれ少しちがう味がたまらない!
いろんな形がかわいらしい
それほどでも〜

実はどのくらいの大きさ?

世界一大きなみかん!?

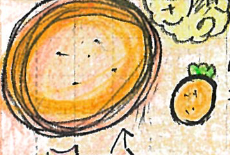
公式ブログ

みなさん、世界一大きなみかん…晩白柚(ばんぺいゆ)をしっていますか?晩白柚は世界ギネスも登ろくされています。ふつうのみかんの、約20倍としてしらされています。

ふつうのみかんが、このくらいとしたら

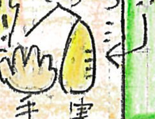
晩白柚は

子どもの顔の3倍の大きさ



これの実は…このくらいあります!!

こんなかんじ!



おとなの手のひらサイズの大きさのばんぺいゆの実?!

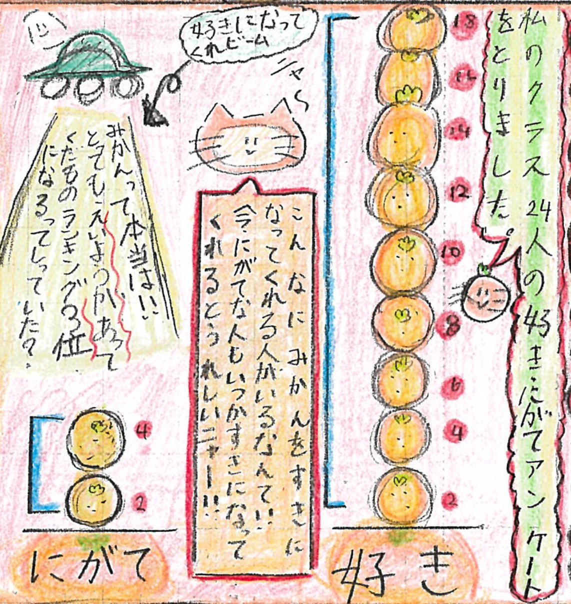
世界一小さなみかんもわずか3cmといわれています。そんな小さなかんでもふつうのみかんとかわらないえいようや効果があります。

名前は桜島小ミカン

さくらじまこみかんという

クラスのみかん、好きにがて表

私のクラス24人の好きにがてアンケートをとりました



これでもう!!もったいなくない!!

みかんの皮を使った料理!!

みかんの皮入り!? フレンチトースト

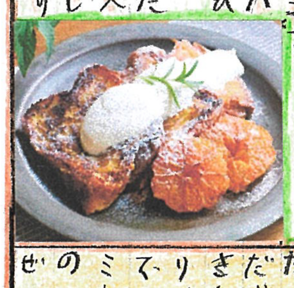
材料　1人分用

1、フランスパンバゲット5〜6切れ(1つでもいい)
2、ミカン3個分の皮
3、卵1個・砂糖大さじ2はい
4、牛乳100cc・油(てき量)

作り方

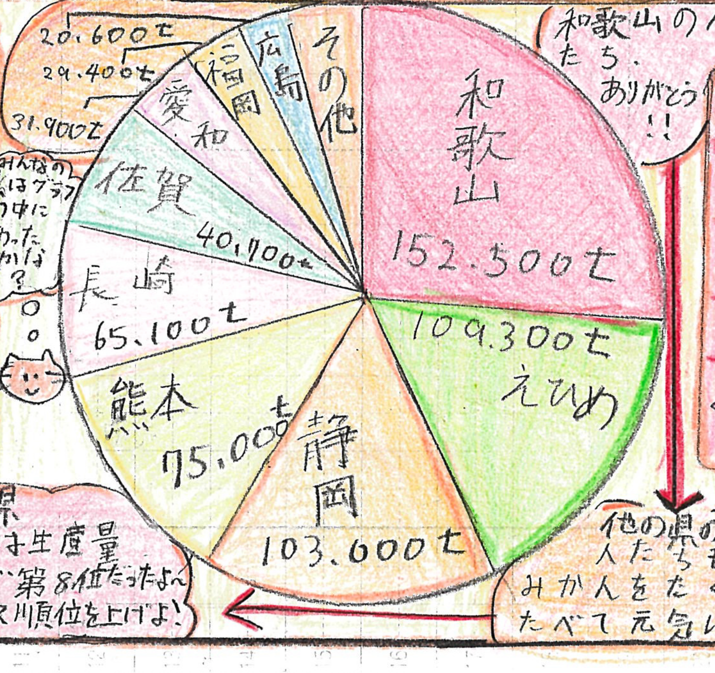
1、ミカンを洗い皮をむきます。
2、皮は太い千切りにします(白いところは簡単におとす)(あるていど細くきざむ)
3、ボールに皮・牛乳・卵・さとうを入れてかんたんにまぜます。
4、そこにフランスパンを入れて十分にひたします。
5、油をひいて熱っしたフライパンに4を入れて、こげ目が少しついたら完成です

ミカンの皮の栄ようも使っておいしくしてるんだ!!



全国ミカン生産量ランキング

和歌山の人たち、ありがとう!!



他の県の人たちもみかんをたくさんたべて元気にね!

私の県
福岡県は生産量ランキング第8位だったよ〜
もっと食べて順位を上げよ!

アメリカやユーラシア大陸の近くの人たちもミカンが好きだそうですよ!!

ミニ情報(ミカンの見分け方)

みなさん、ミカンの見分け方をしっていますか?ミカンは、つやと凹凸があって下のくぼみがふくらんでいるのがいいですよ!!

(イメージ)

ふり返り

ミカンは、わたしの中では、あまみのあるくだもの、それだけだと思っていました。しかし、この新ぶんを作っていくうえで、ミカンの良さやひみつ、れきしなどを細く知ることができました。ミカンの栄ようはいろんな人のはだや体にもよく、代々から伝えられてきた、くだものだと知って前と比べてより、ミカンにきょう味をもつことができました。ミカンは、今では私の中の大せんぱいのくだものです。たべたことがない人は、ぜひ一度口にしてみてください!!