

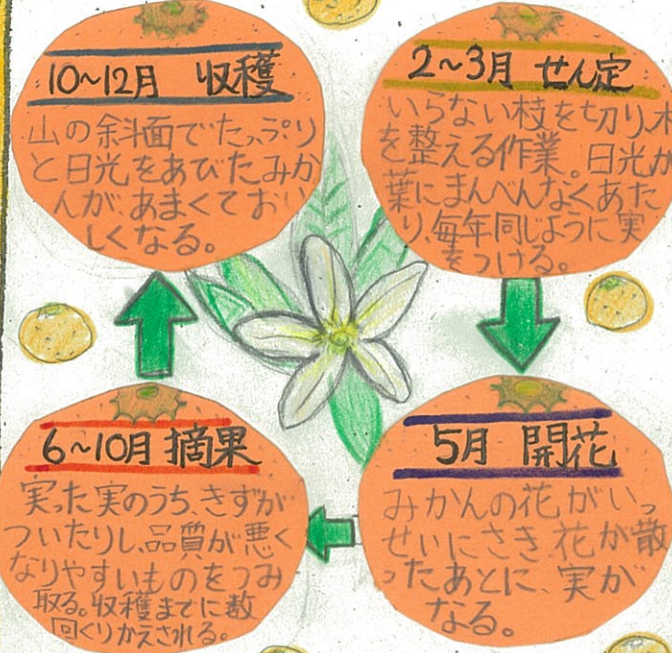
みかん新聞

発行者 間美空

みかんの歴史

かんきつは約3000万年前、インドのアッサム地方周辺と中国南部にはえていた。その後中国で本格的に栽培されるようになった。日本では「古事記」や「日本書記」に登場することから、飛鳥時代からかんきつがなじまれている。

みかんがでできるまで



矢島青果食品店のおいしいみかんインタビューしました。

みかんについて近所の八百屋さんにインタビューしました。

Q おいしいみかんの見分け方は？

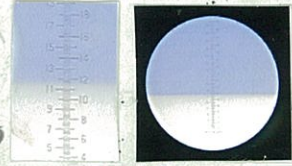
A 産地と時期がポイント。そして皮がやわらかくはりがあるのがいいですね。ふかふかはダメ

Q おいしく食べられる時期は？

A 11月下旬ころから。九州から収穫が始まり、産地が北へと移動していきます。糖度10度から13度がおいしいとされています。

Q 矢島さんのお店ではどこのみかんがよく売れていますか？

A 先代から和歌山の個選のみかんを市場から仕入れています。事前にみかんの情報を農家から聞くこともあります。



糖度計



糖度計にみかんの汁をセット

作てみよう!! みかんの入浴剤



① 電子レンジ600Wで2分チン② 裏へしてもう一度チン③ 細かくちぎった皮を茶パックに④ たた5分て完成

みかん ランキング

みかん生産量

- 1 和歌山 40年連続1位
- 2 愛媛
- 3 静岡

みかん輸出量

- 1 カナダ
- 2 香港
- 3 台湾

相心 感謝

八百屋さんで食べた糖度8度のみかんはとてもすばくおとろきました。おじさんはみかんのことをくわしく教えてくれたので、ほかの果物のことも調べたいなと思いました。