ミカンは、切ったり
せず、テレビを見ながら
食べられるということで…
テレビオレンジと言われている

温州ミカン新聞

冬といえばミカン!! 健康にも肌にも栄養たっぷり!! いよいよミカンのおいしい季節がやってきました。ミカンといっても柑橘類なのでたくさんの種類がありますが、ぼくは今回「コタツで食べるミカン」"温州ミカン"について調べてみました。歴史や産地、品種、ミカン自慢など「あっ!」と驚く事がたくさん分かりました。

乞うご期待!!

愛媛ミカン

三ヶ日ミカン

有田ミカン

6年4組
市川大輔

1. 品種

温州ミカンは、数多くの品種があり、果実の熟期を元にして

- 極早生種（ごくわせしゅ）
- 早生種（わせしゅ）
- 中生種（なかてしゅ）
- 晩生種（おくてしゅ）

に分けられる。種によって甘みや味に特徴がある。

2. 歴史

400年ほど前に中国から鹿児島に伝わった柑橘の種から偶然発生したといわれている。その証として樹齢300年と推定される温州ミカンの古木が発見された。ということは!!…温州ミカンの原産地は「鹿児島」なのだ。日本における温州ミカンの歴史は400～500年前といわれている。

3. ミカンの味に適した土地

ミカンの生産は、年に気候に左右される。年間の平均気温が15℃以上あり、冬の最低気温が氷点下5℃以上にならないことが条件となる。つまり、日本の8月から10月にかけての日照時間が多いことが重要!! 生産地は、温暖な地方に多い。地図で見ると、西日本の海沿いを中心として栽培されているようだ。

4. ミカンの栄養

ミカンの皮にビタミンCが豊富に含まれている。ビタミンCには、風邪の予防や美肌効果、骨粗しょう症予防、整腸作用などがある。1日に2個食べると1日分のビタミンCが摂れる。

5. 種類別ミカンの食べ頃

- 極早生種…9～10月頃（酸味が強い）
- 早生種…10～12月頃（皮が薄く、袋が食べやすい）
- 中生種…11～12月頃（甘みが強く、味が濃い）
- 晩生種…12～2月頃（日持ちする）

6. ミカンの栄養と色

ミカンの赤い方色は、ビタミンCが豊富に含まれていることを表している。

7. 甘いミカンの特徴

- 大きい
- 表面がデコボコしている
- 皮の色が濃い
- ヘタの周りが盛り上がっている

8. 葉っぱのついたミカン切り出し?!

Q. 葉っぱのついたミカンを売っているのはなぜ?

A. 葉っぱは木の枝についた葉ですが、普通は木の枝をするのだが、葉っぱは、その実ったミカンの実に光合成を…

…ミカンになっているのだ。

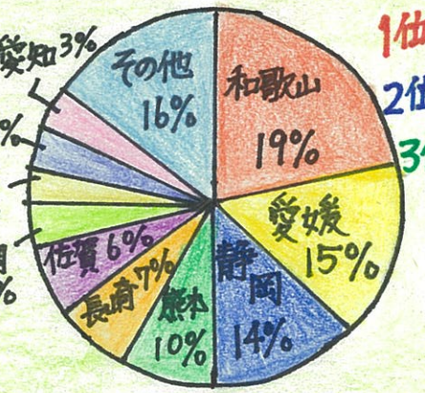
…他の実よりも大きくなる…

…取り込んで甘いミカンになるのだ。

海外で温州ミカンは…

Satuma Mandarin
サツマ マンダリン
と呼ばれている

【全国のミカン生産量】



1位 和歌山
2位 愛媛
3位 静岡

日本人が食べる果物No.1は…

ミカン だ!!

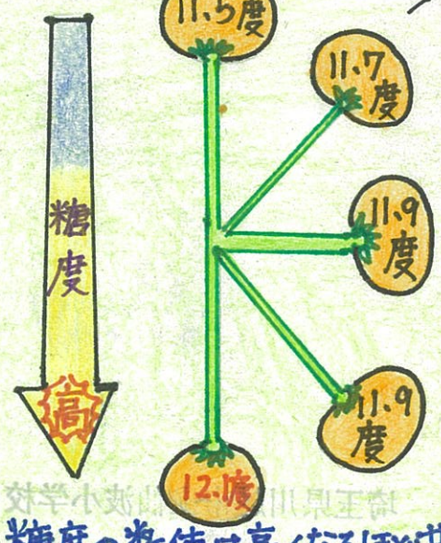
果しん
じょうのう（小袋）
じょうのう膜（小袋のうす皮）
アルベド 内果皮（内側の白くてふわふわしているスジ）
フラベド 外果皮（皮のオレンジ色の部分）

果皮

果じょう（小袋の中身、果肉）

ミカンの白いスジは「アルベド」という。アルベドは、ミカンの果実に養分を運ぶためのもので、ヘタからつながっている。皮を剥くときは、ヘタの方から剥くとスジが取りやすいよ!!

ミカンの向き（枝についている向き）と糖度の関係



糖度の数値は高くなるほど甘いよ

イモムシ ミカンの作り方

※この新聞は、回転させながら読んでください!!

編集後記

ミカンは、いつも身近にあるけれど、今回調べてみて知らなかったことがたくさんありました。ミカンの歴史や栄養や効能、内側の白いスジの名前やそのスジにもとても栄養があることなど、びっくりすることだらけでした。小さなミカンの中に歴史や栄養がたくさん詰まっていました。今まで以上にミカンが大好きになりました。