

# みかん

新聞

編集者

吉田一生

発行日

2024年1月8日



冬の本季節である今、つたつでみかんを食べている人がいるのではないだろうか。今、食べているみかんはどんな風に見えるか、作られているか考えたことはありますか。この新聞では栄養素、生産量、おいしいみかんの見分け方について説明します。目取後まで読んでください。

## あまおいおいしい みかんの見分け方

①皮のつぶつぶ

みかんの皮にある半とう

明のつぶつぶ「油脂」のキヌが細かいもの。

③形

みかんを横から見たときに



横長でだ円形のもの。

②いくの太さ

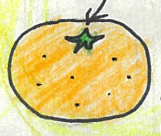
ヘタの切り口が小さいほど

④皮の色

濃いオレンジ色のもの。

太陽の光を浴びて

活発に光合成をおこなうほどあまみ。



## 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分焼き目がくままで焼く。



③出来あがり

### 皮をすてるのはもったいない!!

#### みかんの皮でそうじ



①電子レンジで1分温める。



②冷めたら庫内を拭く。

#### お風呂に入れて入浴剤



いいかおりかするよ!!

※傷があっても

おいしい!!

みかんの表面に

傷や汚れがついて

いても味はあまみ。

なぜかというところ

傷がつくとみかみの

すばの元である

クエン酸その傷を

なやめようとする

ために消費されあまみが増す。

成心相心

この新聞を作ったみかんの皮も役立つところとかが分かってびっくりしました。傷がついていたみかんは美味しくないと思っただけで、つづうのよりもあまみというところを知ってもらいたいです。

おいしいみかんを実のらせるには、

年間の平均気温が15℃以上

冬の氷点下5℃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月にかける日照時間が多いことが重要。

このため 生産量の多い県は暖かい地方が多い。

