

風布みかんがあまくなった理由

埼玉県川口市立青木中央小学校 六年 高岡 蓮

私は、おばあちゃんの家に行くと、川口市のスーパーでは見かけない「風布みかん」を食べることがあります。小ぶりで色がこく、山の香りがするそのみかんは、私にとって特別な存在です。

風布みかんは、埼玉県寄居町の風布・金尾地区で四百年以上も作られてきた温州みかんです。日本のみかんさいばいの北限に近い地域ですが、山に囲まれたぼん地で、標高が高いほど暖かくなる「逆転層」というめずらしい気象を生かして育てられています。昼と夜の寒暖差が大きいため、実の色がこく、香りも強くなるそうです。

おばあちゃんや母の話では、昔の風布みかんは皮が厚く、かたくとても酸っぱかったそうです。ところが今は、皮がむくやすくなり、あま酸っぱくて食べやすいみかんに変わってきています。

その理由の一つとして、地球温暖化による気温の上昇が考えられます。気温が高くなるとみかんの酸味がやわらぎ、あまみを感じやすくなるからです。しかし、私はそれだけではないと思いました。寒さの厳しい土地でみかんを育てるため、農家の人たちは品種や育て方を工夫し、長い時間をかけて努力を続けてきました。その積み重ねが、今の風布みかんにつながっているのだと思います。

風布みかんがあまくなったことは、食べる人にとってうれしい変化です。けれども、私はこのみかんを通して、食べ物のおいしさは自然の条件だけで決まるのではなく、人の工夫や思いとも深く結びついていることを知りました。これからは、果物を食べるとき、その背景にある自然や人の努力にも目を向け、感謝の気持ちをもつて食べたいです。