

みかん

新聞

編集者
鎌田愛梨

発行日
1月4日

くだものの



みかん

種がなく皮がうすくてむきやすい。

日本の代表的なかんきつ

あまなつ

ほんのり苦みがある。

清見

見た目はオレンジに近いが実はやわらかくてかおりがゆたか。

はっさく

甘み酸味・上品なほろ苦さ

不知火(コポン)

皮がむきやすくとてもあまい

いよかん

皮は厚いがむきやすく、かおりがゆたか。

せとか

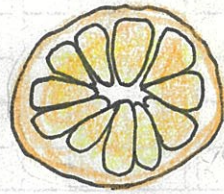
やわらかい、あまい

なつのみかんきつかなかだよ!



みかんがおいしいよ。

- ・ひらべったくて
- ・油が多い
- ・色がよい
- ・皮がうすい
- ・小ぶりの数が多い (10~12小ぶ)
- ・果肉・果汁が多い
- ・あまく適当にすっぱい



みかんの実は子ぼうが大きいものだよ!

どうやってつくるの?

2~3月せん定

春がきて芽がでる前に、いらない枝を切って木を整えるせん定という作業。日光が葉にまんべんなくあたり毎年同じように実をつけられる。

5月開花

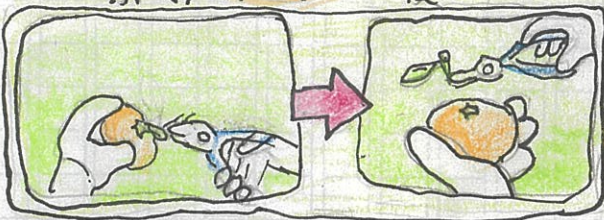
白いみかんの花が、いっせいにさく花が散った後にみかんの実がなる。

6~10月摘果

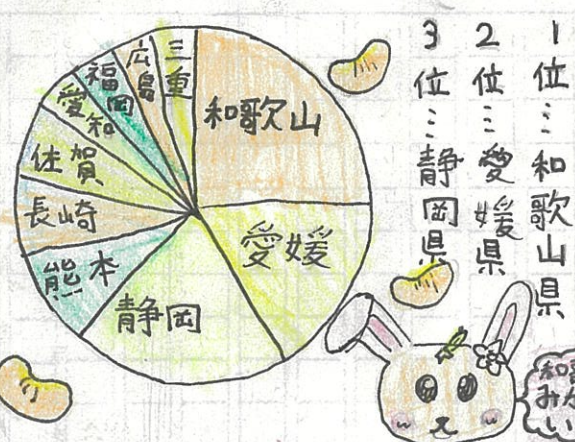
実の、た実のうちみずがついたりして、品質が悪くなりやすいものを、つみ取る。収穫かまで数回くり返される。

10~12月収穫

二度切りという方法で、実のついた小枝を切り、へたの上で小枝を切り取る出荷までの作業でみかんと同じが、みずがつかない。



生産量ランキング



みかんの歴史

かんきつは、およそ3000年前ごろからインドのアッサム地方周辺と中国南部にはえていたといわれています。かかて日本に伝わったと考えられています。

みかんの効果

善防病予防、改善環境、回復習慣、力回環習、免疫内環、疲労腸生、美肌血管。

みかんの効果があるんだね!

みかんの皮活用法!

1. ちぎった皮を鍋に入れて、皮がかぶるくらいの水と一緒によく沸かす。
2. 火を止めて冷ましザルなどで皮を取り除き、コーヒーマルターなどでこす。
3. こした液体をスプレーボトルに入れ替える。



出しついでに! つけがしに! つけがしに!

追加のため、冷蔵庫で保存し、1週間程度で使い切るのをおすすめ!



この新聞を書いて、みかんの効果やしくみなどを知ることができました。また皮の活用法があること知りびっくりしました。これからみかんを食べたいと思いました。