

みかんのヒミツ



発行者

飯田 祐里

いっしょに学ぼう!



みかん君

歴史の長いみかん



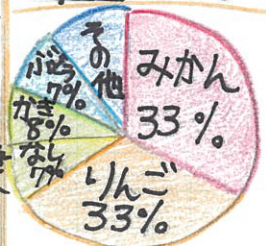
みかんのようながんきつは、

およそ三千万年前ごろからインドのアッサム地方や中国南部に生えていたといわれています。日本には、中国に伝わって、本格的にさいばいされるようになってから伝わりました。しかし、日本では種がないため、なかなか広まらなかったそうです。今では国内生産量上位のみかんも、はじめから人気だったわけではないのですね!

今はたくさん作られているね!



おもな国産果物の生産量の割合



意外と知らない!



豆ちしき

NO.1
小さいみかんの方がおいしい!?

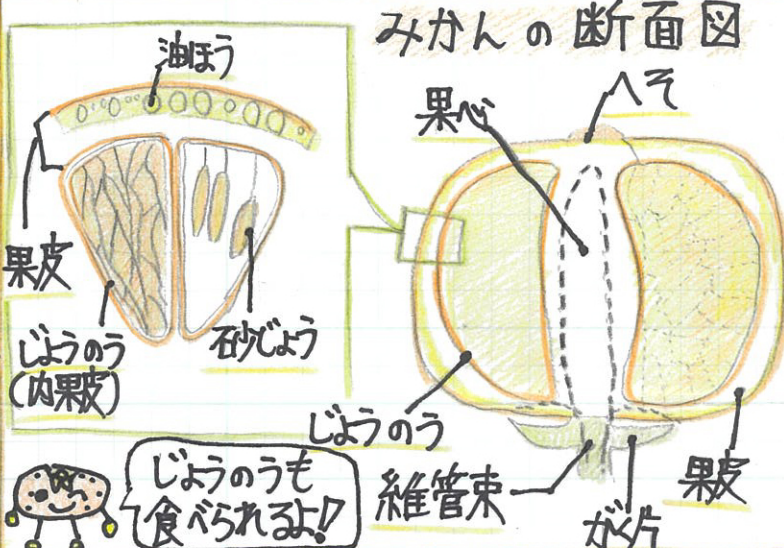
小さいみかんは成長がおそいので甘くなります。

NO.2
みかんの黄色は体にいい!?

みかんの黄色はカロテンという成分で、健康にいいものです。

みかんのしくみ

みかんの断面図



どんなみかんがおいしい?!

おいしいみかんのポイント

- ① ひらべったい
- ② 油胞が小さくて多い

みかんはどうやって作られる?!

みかん農家の1年
10~12月収穫
2~3月せ定
光がたるとに枝を切り封
6~10月摘果
品質の悪くなる実をふみとります。
5月開花
花が散った後に実がなります。

みかん生産量 ランキング

順位	県	生産量 (t)
1	和歌山県	16万7000
2	愛媛県	11万4000
3	静岡県	6万3000

西日本が多いのかな?

今日の学び

あたしは、もともとみかんが好きだったけど、栄養たっぷり体にいいと知って、たくさん食べて健康に過ごしたいと思いました。また、みかんは農家の人が大切に育てているので、大事に食べたいです。

みかんの栄養!

みかんは「ビタミンC」が豊富で、肌荒れやかぜ予防に効果があります。また、代衣や白い筋に含まれる成分には、高血圧や動脈硬化を予防する効果があるといわれています。

- ① みかんの皮をむき、筋も取り取る
 - ② 水、砂糖、グラニュー糖をなべに入れ、火をかける。
 - ③ みかんを入れて5分にかき混ぜる。
- 完成!

食べすぎには注意!