

おいしいみかんの選び方

おいしいみかん



扁平で、色が濃く、大きすぎない。
更には油胞（皮の表面にある細かいつぼみ）が多い。
こういうみかんがおいしいといわれます。

実は、これもおいしいみかん



表面に葉の摺れ傷があります。
外観の悪さや日持ちの短さで、通常の流通には向かないため、低級品になってしまいます。
でも、そういうみかんは樹の表面部にできたみかん。たくさんの光を浴びておいしいことが多いそうです。

サイズの合わないみかん



良質なみかんを消費者に食べてもらうため、出荷の基準を設けて、極端な大玉果、小玉果の出荷はしないことになっています。
小玉の基準は55ミリ、大玉の基準は80ミリです

小玉・M品・大玉です。
販売されているみかんは出荷の段階で選りすぐられたものです。

おいしくないとされるみかん



腰高ミカン(左)は、味がよくないとわれています。

軸太ミカンも、味がよくないとされています。