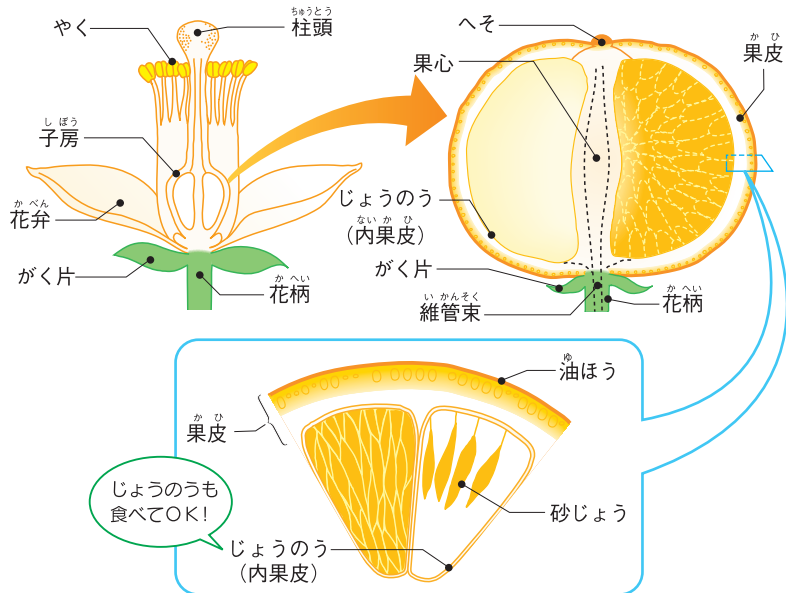


みかんのしくみを見てみよう

みかんの実は、子房が大きく発達したものです。



こんな
みかんが
おいしいよ!

ひらべったい
油ほうが小さくて多い
色がよい
皮がうすい
ふくろの数が多い
(10~12ふくろ)
果肉・果汁が多い
あまく、適当にすっぱい

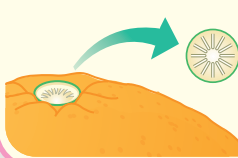


かわ
皮をむかなくても
ふくろの数わかる!?

みかんのへた(がく)をとってうらを見ると、小さいつぶのようなものがあります。

これは、みかんの実に水分や栄養を運んでいた維管束の断面。1本がひとつのふくろ(じょうのう)につながっているの、このつぶの数を数えると、皮

をむかなくても、みかんのふくろの数がわかるんですよ。



みかんの歴史

かんきつはどこからやってきた?

かんきつは、およそ3000万年前ごろから、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。やがて中国に伝わって本格的にさいばいされるようになったかんきつが、日本にも伝わったと考えられています。『古事記』『日本書紀』という古い書物には、かんきつのなかまの「たちばな」にまつわる話がかかれていて、かんきつは古くから日本になじみの深いものだったことがわかります。



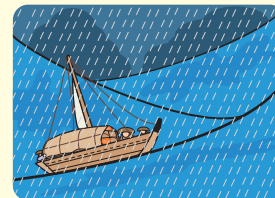
たちばな

命をかけたみかん船

みかんは、日本のくだものの代表となっていますが、じつはさいばいが広まったのは明治時代になってからのことです。それまでの間、日本では「小みかん」という種類がおもにつくられていました。

小みかんのルーツは、中国原産の「こうじ」と考えられ、いまから500年ほど前、肥後(今の熊本県)、紀州(今の和歌山県)、駿河(今の静岡県)などの地域で、さかんにつくられるようになりました。

江戸時代には、船による産物の輸送が発達し、小みかんの消費地は、関西地方から関東の江戸まで広がりました。ある年、嵐が続いて江戸へ小みかんを運べなくなったとき、紀州の商人・紀伊国屋文左衛門は、命がけでみかん船を江戸にだして大もうけをした、という話が残っています。



種なしできらわれた? みかん

みかんは、大きさや味、種がないなど、小みかんよりすぐれた点が多くありますが、江戸時代には種がないため、子孫はん栄を重んじる武士からきられて、なかなか広がりませんでした。しかし、武士の世が終わって明治時代になると、みかんの品種改良がさかんに進められ、さいばいする農家も増えました。

今では、みかんは、国内生産量最上位のくだもので、日本で最も多く食べられています。現在、みかんは海外にも輸出されており、原産地から「サツマ・オレンジ」、また皮がむきやすく、手軽に食べられることから「テレビ・オレンジ」ともよばれ、親しまれています。



りんご



スイス地方の古い遺跡から発見されたりんごの化石から、およそ 4000 年前には、りんごがさいばいされていたと考えられています。原産地は、北部カフカス地方（地図は 8 ページ）といわれ、その後ヨーロッパの各地でさいばいがさかんとなりました。

日本には、明治の始めごろ、アメリカから苗木が入ってきて、広くさいばいされるようになりました。



くだものメモ

ニュートンのりんご

イギリスの科学者・ニュートンが、りんごが落ちるのを見て地球の「引力」を発見したことは有名です。このときのりんごは「フラワー・オブ・ケント」という品種で、日本にもその子孫が残っています。しかし、この実は食べてもあまりおいしくないそうです。

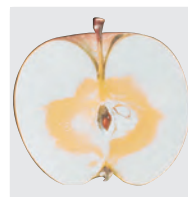
シナノゴールド

おもな産地 ■長野、青森

長野県で「ゴールデン・デリシャス」と「千秋」を交配して育成された。あまみと酸味のバランスがよく、果汁が多い。10 月下旬から 11 月下旬にかけて出荷される。

Q りんごのみつってなに？

A 「ふじ」などのりんごを切ってみると、少し透明がかった、色のちがう部分があります。これがみつです。みつじたいはそれほどあまくありませんが、みつの入ったりんごは、完熟した証拠であまくておいしいとされ、人気があります。



シナノスイート

おもな産地 ■長野、青森

長野県で「ふじ」と「つがる」を交配して育成された。あまみが強く、果汁が多い。10 月上旬から 11 月上旬にかけて出荷される。



つがる

おもな産地 ■青森、長野

「ゴールデンデリシャス」からぐうぜんに生まれた品種。早い時期にできる早生種の中では、あまりすっぱくなくてあまみがある。8～10 月に出荷される。



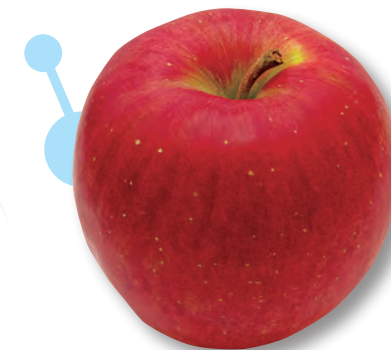
王林

おもな産地 ■青森、長野

「ゴールデンデリシャス」と「印度」のまざったりんご園で、ぐうぜん生まれた。黄緑色で、なしのようなさわやかな味。10 月下旬から翌年 1 月に出荷される。

こんなりんごがおいしいよ！

ずっしり重く、指ではじくとしまった音がするもの



ジョナゴールド

おもな産地 ■青森、岩手

アメリカで、「ゴールデンデリシャス」と「紅玉」をかけ合わせてつくられ、日本には 1970 年に導入された。紅玉より酸味が少なく、風味もさわやかなのが特徴。10 月中旬から 11 月上旬にかけて出荷される。



ふじ

おもな産地 ■青森、長野

「国光」に「デリシャス」をかけ合わせてつくられ、国内生産量 1 位の日本を代表するりんご。あまみと香りが強く、ほどよいすっぱさもあっておいしい。果汁が多く、特にみつ入りの果実は人気がある。海外でも広くさいばいされ、世界で最も多い品種。貯蔵性にすぐれ、秋の終わりごろから翌年の初夏まで出荷される。

