



目指せ果物博士!

# 特選みかんの巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献 ・高橋書店「からだにうれしい果物の便利帳」監修 三輪正幸  
・小学館「あたらしいみかんのむきかた」神谷圭介 絵/文 岡田好弘 作  
参考サイト ・果実ナビ ・のま果樹園 ・JAグループ福岡 他

担当:上田

国立せいか (25)

## 特選みかん ~ こだわりみかん特集 ~

通常のみかんとは別に、産地ごとに糖度や酸度などの基準を設けて出荷する「特選みかん」があります。今回の品目紹介ではこの「特選みかん」をご紹介します。

### 通常品

多くが10kgのダンボールで出荷



### 特選品

5kgや3kgなど少量で出荷



箱のデザインも様々。お歳暮などの贈答用にもおすすめ!



## 特選みかん MAP

多摩青果に入荷している特選みかんを集めました。



### 愛媛県



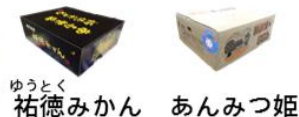
### 静岡県



### 和歌山県



### 佐賀県



### 熊本県



### PICK UP!

#### ひなの里 (愛媛県・真穴共選)

真穴共選のなかでも指定園地で栽培され、全面マルチシート栽培というこだわりみかん。全てのみかんに右のシールが貼られています。



真穴シール

各産地ごと、定められた基準を満たしたものが特選みかんとして出荷されています。

## 美味しいみかんが育つためには

より美味しいみかんを育てるには栽培環境がとても重要です。“特選みかんMAP”でご紹介した産地の多くは、以下のようなみかん栽培に最適な環境で育てられています。

### 美味しいみかんが育つポイント

#### その1

日当たりが良い



みかんは日当たりが良く、水はけの良い土地を好みます。また、沿岸の園地では、海からの照り返しもみかんを美味しく育てる秘訣となっています。

その他... マルチシートを活用



・雨水の浸透を防ぐ  
・照り返しを活用

#### その2

水はけが良い



みかんの糖度が上がる夏場や収穫時に雨が降ると、水分を多く含み味の薄いみかんになってしまいます。

## みかんの甘さは何で調べているの?

みかんは主に光センサーを使って糖度を調べています。

### 光センサーの仕組み

みかんに強い光を当て、透過した光の量でみかんの甘さを測定しています。糖度の高いみかんは果汁に糖や酸などの光を通しにくい成分があるため透過する光の量が少なく、その逆に甘みの少ないみかんは光を通しやすいため透過する光の量が多くなります。

果汁を搾らなくても糖度を調べられるよ!



光センサーを用いることで味にブレのないみかんが選別できます!

## みかんを日持ちさせよう!

みかんを日持ちさせるための三か条をご紹介します!



こだわりの特選みかん、少しでも長い間楽しもう!

#### その1

みかんを買ってきたら箱の中身をチェック!

傷んでいるみかんを見つけたらすぐに直ぐに取り除きましょう。そのままにしておくと他のみかんも傷みやすくなります。



なるべく早めに食べるのがベスト

#### その2

ダンボールの下のみかんと上にあるみかんを入れ替える!

みかん自体の重みでダンボールの底にあるみかんは傷みやすくなっています。なるべく下に入っているものから食べましょう。

#### その3

みかんは風通しの良い冷暗所で保存!

暖房の効いた部屋、もしくは直射日光が当たる場所はNG! みかんは風通しの良い冷暗所で保管しましょう。

## みかんを楽しもう!

そのまま食べるだけでなく、みかんをもっと楽しむ方法をご紹介します!



ちょっと変わったみかんのアレンジ法!



皮が焦げるぐらいがオススメ!

寒い日にHOTなみかん



焼きみかん



焼きみかん鍋

みかんの爽やかな甘みと酸味が醤油ベースの鍋に合う!

果肉は鍋の箸休めに!



みかんの皮アート

みかんの皮も丁寧に剥けば立派なアート作品に!

年賀状にもおすすめ!