

みかんが私たちにとどくまで

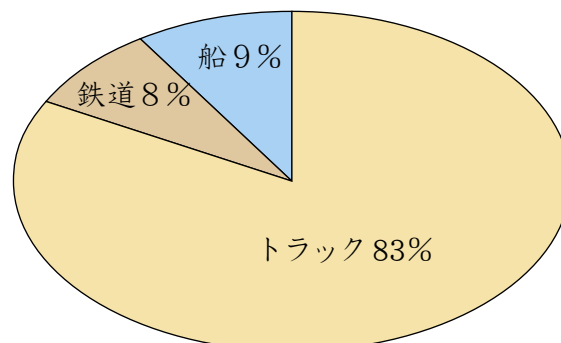
たんせいこめて作ったみかんをやさしく、効率よく運ぶ

みかん農家から集められたみかんは、トラックや鉄道、船で全国の消費者のもとへ運ばれます。トラックに積み込まれたみかんは、本四架橋を通ったり、そのままフェリーに乗って海をわたり、全国の消費地までみかんを届けられます。船に直接積んで運ばれるみかんは、全体の9%ほどです。やわらかいみかんをきずつけずに運ぶため、全農えひめでは直営のダンボール工場ちよくせいで、じょうぶで安い出荷用の箱しゅつかをつくっています。箱には、みかんの種類や産地（各地の農協）名が印刷されています。



ダンボール工場

愛媛県かんきつ類の輸送手段別出荷割合
(平成9年)



農産園芸課「愛媛の果樹」より

みかんの流通

農業協同組合の選果場せんかに集められたみかんは機械や人の力により大きさや味の良し悪し、外観などの基準きじゆんにより、そのまま卸売市場おろしうりしじょうに出荷するみかんと、ジュースなどの加工原料になるみかんに分けられます。

卸売市場に出荷するみかんは、傷がつかないようにダンボール箱きすにつめられ、消費地の卸売市場に運ばれます。卸売市場に着いたみかんは、主に卸売業者の手により仲卸業者なかおろしや小売商の人たちが値段ねだんをきそい合う、「競り」せにかけられます。こうして卸売市場で取り引きされたみかんが、スーパーマーケットや果物店などにならべられ、私たちが買うことができるようになります。収穫されたみかんが店にとどくまで、平均して5~6日かかります。

ジュースなどの加工原料になるみかんは、トラックで農協のジュース工場などに運ばれて、新鮮なうちに加工されます。加工されたジュースや缶詰かんづめは、小売り業者はんばいに販売され、店にならびます。





トラックで出荷されるみかん



光センサー選果機

収穫されたみかんは、地域の大型選果場^{せんかじょう}で選別^{せんべつ}されますが、近年では果実に光を当てて1個1個の糖度（甘さ）とクエン酸（すっぱさ）を計ることができる光センサー選果機^{はか}が導入されています。最新の選果機が導入されたことにより、味のバラツキの少ない品質^{ほしゅう}が保証されたみかんが市場に出荷されています。平成16年度には県内産温州みかんの85%が光センサーで選果されています。



人の目視によるみかんのチェック



光センサー選果機