

安全・安心なみかんの生産への取り組み

世の中が発展し、日本人の食生活が豊かになる中、消費者から安全な農作物の生産や安心できる食べ物への要望が高まっています。そのため、みかん栽培においても薬剤散布を減らす減農薬栽培や草生栽培、有機質肥料の利用など、おいしさだけでなく安全性や環境保全に配慮した作り方に変更するとともに、みかんに使った農薬や肥料の情報を消費者に提供(トレーサビリティ)したり、みかんの取れた場所や作った農家を紹介するなど、消費者に信頼される安全・安心なみかんの生産にも努めています。

みかんの主な栄養素とその効果

栄養素	主な効果
ビタミンC	風邪予防 美肌効果 がん予防 動脈硬化防止 抗酸化作用
クエン酸	疲労回復 血行促進
ペクチン	整腸作用
β-クリプトキサンチン	がん予防効果に期待
ビタミンA	成長促進 夜盲症防止
カリウム	むくみ改善 利尿作用
ヘスペリジン	アレルギー抑制 血圧上昇抑制 中性脂肪分解

みかんの歴史

みかん栽培のはじまり

今から500年ほど前(室町時代の頃)、肥後(熊本県)や紀州(和歌山県)、駿河(静岡県)でみかんの栽培が盛んになり、特産物として全国に知られるようになりました。江戸時代になり、大阪や京都などに加えて、大消費地の江戸へも船でみかんをたくさん運ぶことができるようになると、みかんはますます多くの人たちに広まりました。特に正月には欠かせないくだものとして親しまれるようになりました。

当時のみかんは、今のみかんより小さな紀州みかん(中国原産)がほとんどでした。しかし、400年ほど前に鹿児島県で、今私たちが食べている温州みかんが生まれました。その後、大きくて味の良い、このみかんの品種改良が積極的に進められ、その栽培が九州からだいに東へ広がり、やがてみかんといえば温州みかんをさすようになりました。



みかん畑と多々羅大橋

みかん栽培の広がり

明治時代になるとみかんの生産地はさらに広がり、生産量も増えてきました。また、みかんを運ぶ方法も鉄道による輸送がはじまり、やがてトラック輸送も行なわれるようになりました。これによりみかんは大都市や生産地の近くにとどまらず、全国のすみずみにまで届けることができるようになりました。みかんの生産にも大きな変化がおとすれました。

1940年代の太平洋戦争の影響で数年の間は生産量が大きく下がりますが、戦後はそれまで以上の勢いで増えはじめ1975年には生産量366万5,000トンに達しています。

また、1980年頃から一部の産地では、ハウスの中で冬に暖房し花を咲かせ、それまでみかんのなかった4月～8月に出荷するハウスみかんも作られはじめました。ハウスみかんは日光以外の生育に必要な温度や水をコントロールし、常においしいみかんを取ることが出来ます。このハウスみかんの登場により、冬に限られていたみかんを食べることのできる期間は大きく広がりました。

★みかんの産地をたずねる

みかんの生産に適した地域

みかんの生産は、とくに気候に大きく左右されます。みかんの木は、冬でも葉をつけている常緑樹です。おいしいみかんを実らせるには、年間の平均気温が15℃以上あり、冬の最低気温が氷点下5℃以下にならないことが条件です。さらに、おいしく作るには、8月から10月にかけて日照時間が多いことが重要です。このため、みかんの生産地は暖かい地方にかぎられています。全国のうち生産量の多い県は和歌山県、愛媛県、静岡県です。

また、多くはありませんが、栃木県や茨城県、新潟県の佐渡島でもみかんが栽培されています。

みかんの主な栽培地域

