

みかんの上手な食べ方

木からとってすぐの時は酸味(さんみ)が強いので、1～2日部屋におくと、おいしく食べられます。おいしいみかんは、ほど良い酸味と甘さが調和していますが、もっともバランスがよくなるのが完熟した時です。

みかんは、ほかのくだものくらべて長く保存(ほぞん)することができます。保存する場所は、風通しがよく、なるべくすずしいところを選びます。冷蔵庫(れいぞうこ)に入れると、乾燥(かんそう)するだけでなく、甘さがなくなるのでひかえます。

★新しいかんきつの開発

みかんやいよかん、夏みかん、はっさくなど古くからある品種だけでなく、清見や不知火、せとか、最近では愛媛果試第28号(紅まどな)や甘平(かんぺい)といった新しい品種(さいばい)が栽培されるようになってきました。このような新しい品種はどこで、どの様に開発されているのでしょうか。

かんきつの新しい品種は主に国や県の試験場などで開発されています。愛媛県では、農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所で消費者(みな)の皆さんに喜んでもらえる新しい品種を開発しています。1年間に1,000個以上の種を取って植えますが、その中から新しい品種として農家の人が栽培できるものは数年に1つある程度です。新しい品種を開発するには多くの手間と時間がかかっています。

この他にも枝変わりといって、農家の畑で栽培していたものの中から、早く収穫できるようになったり、皮の色が赤くなったりといった変異(へんい)を起こす場合もあります。皆さんも注意深くかんきつの樹を観察していると枝変わりを発見することができるかも知れません。

