

どこにも負けない！みかんだったら和歌山県

師走の足音が聞こえてくると、温州^{うんしゅう}みかんの季節も本番です。和歌山県のみかんは、9月中旬の極早生温州から始まり、12月の味がしっかりのった晩生（普通）温州まで生産者は収穫作業に追われます。

みかんの樹は隔年結果といって、一般的に実がたくさんなる年と少ない年が交互に起こります。

今年はその少ない年にあたり、全国的にみて昨年の8割とやや少なめですが、果実の着色・肥大は良好で、酸切れも良く糖度も高いおいしいみかんに仕上がっています。



急傾斜の段々畑で美味しいみかんが作られます。

～このようにみかんを採ります～

全国にその名が知られている有田みかんの産地で、パチッ、パチッと軽快なハサミの音が響いていました。

なんと驚いたのがこのみかんの採り方です。片方の手だけで支えながら切り取るこのはさみの使い方、ちょっと見ただけではなかなか真似が出来そうにありません。

このような採り方は、有田地方だけなんです。



落ちないように支えます。

～ちょっと小ぶりが人気～

有田みかんがたくさん揃っている有田郡有田川町のファーマーズマーケット「吉備どんどん広場」を訪ねました。

お店はただ今シーズン真っ最中で、みかんを買うためにやってきた大勢のお客様で大賑わい。

おいしいみかんは小粒というのがお客様の間でも評判で、小ぶりのみかんが買えるのはファーマーズマーケットならではの、甘さと酸っぱさのバランスが絶妙なんです。



お店の北畑さん。親切にアドバイス

～1日2個食べて、冬も元気に！～



みかんには、 - クリプトキサンチンが豊富に含まれるほか、ビタミンC、カリウム、食物繊維など重要な栄養成分も多く含まれており、健康維持にみかんは欠かせません。

1日2個は、みかんを食べましょう。

～和歌山県産みかんのおいしさを全国に向けて発信～

11月28日に東京都中央卸売市場の大田市場において、和歌山県産みかんのトップセールスが行われました。

早朝6時40分より仁坂和歌山県知事が市場関係者に、「安全であることはもちろん、味もいい和歌山のみかんを是非味わって」とPRしました。併せて試食も行い、和歌山のみかんの反響を実感しました。



～みかんの皮の使いみちいろいろ～

コタツのみかん、気が付けば机の上は皮だらけ。そんな経験ありませんか？でもその皮、こんなに使いみちがあるのです。

【みかんの皮を使った入浴剤】

天日で乾燥させたみかんの皮をガーゼなどの袋に詰めて、お風呂に浮かべます。体が温まり、香りとともにリラックスできること間違いなしです。



みかん坊やも「へえ～！」

【みかんの皮を洗剤がわりに】

みかんの皮には酸のほかに天然の油が含まれています。ツヤを出す、汚れを落とす、ニオイを消すなど、お掃除にも持ってこい。皮の黄色い部分をすりつけるだけで油性ペンの跡など簡単にピカピカになります。

作ってみよう！みかん料理

豚バラのみかん煮 () は4人分の分量

豚ばら肉(320g)は一口大に切り、熱湯をかけ油抜きする。人参(100g)は皮をむき、5ミリくらいの輪切りにする。

みかん(3から4個)を絞り、鍋に を入れ、砂糖(大さじ2/3、塩・こしょう少々)をふる。

ばら肉を返しながらか、中火で焼く10分煮る。

煮汁が少なくなったら、ふたをし、煮詰まったら絡めるように仕上げる。

皿に水菜をしき、 を盛り付ける。



食卓にはぜひ旬のものを。

編集後記

和歌山県では、和歌山の特産品を購入できるインターネットショッピングモール「ふるさと和歌山わいわい市場」を運営しております。旬のみかんをはじめ、農産物のアイテムもいっぱい、産地直送でお届けします。

今ならお歳暮キャンペーンとして、全国送料無料も実施中！是非ご利用下さい。今すぐアクセス <http://wiwi.co.jp/ichiba/>



発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>