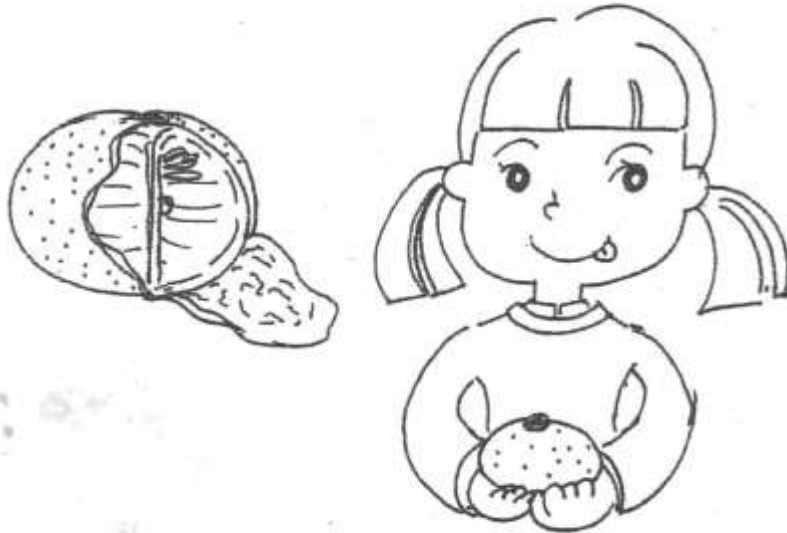


花ちゃん、オー君、モンタ博士のわくわくドキドキ冒険記3

国立市立国立第七小学校

平成28年1月27日 NO.83 (283)



オー君 「あ！花ちゃん！その手に持っているのはミカンだ。ぼくにちょうだい。」

花ちゃん 「だめです。これはお勉強のためのミカンです。」

オー君 「そんなことを言わないで。ミカンをいっしょに食べようよ。植物の観察には
五感を使うことが大切だとモンタ博士も言ってるよ。」

花ちゃん 「もう、まったく困ったオー君ね。何とか言ってください。モンタ博士。」

モンタ博士 「まあまあ二人とも仲良くするんだよ。ところで、おいしいミカンかどうかを
見分ける方法を知っているかな。」

オー君 「ハイ。わかります。みかんをむいてお口に入れて、うーん。こりゃあまりな、
うまいな、こりゃもうちょっとだなと言えればいいいでしょ。」

モンタ博士 「そうじゃないよ。食べる前においしいミカンかどうかを見つける方法だよ。」

花ちゃん 「そんな方法があるんですか。ぜひ知りたいです。ねえ、オー君。」

オー君 「そうだ、そうだ。その通り。食べる実験ならぼくにまかせとけ。」

モンタ博士 「そうだね。おいしいミカンを見つける方法には、いくつかのポイントがある
んだ。まず、温州ミカンの場合、実が少し平べったいのがいいんだ。それに、

もちろん色つやもよくないといけないね。」

オー君 「それから、それから。」

モンタ博士「次に、ミカンのまわりにボツボツの点があるだろう。これを油点とか言うけど、これが小さくてたくさんあるものがないんだ。もちろん、皮はうすいものがうまいんだ。」

オー君 「それから、それから。」

モンタ博士「ふさの数も少なすぎずに、10~12こくらいあるのがいいらしい。そして、果肉、果汁が多くてあまく、程よくすっぱさがあるものがおいしいんだね。」

花ちゃん「いいことを聞いたわ。これからミカンを選ぶ時の参考にします。ところで、私、疑問に思っていることがあるんです。それは、どうして、そんなにおいしいミカンなのに、昔から食べられていなかったのかということです。」

オー君 「そういえば温州ミカンは、この前の『国立てくてく』に明治時代から栽培されるようになったと書いてあったね。」

モンタ博士「それはね、温州ミカンは大きさ、味、皮のむきやすさなど、すぐれた点も多いけど、なぜか武士からはきらわれて、なかなか広まわらなかったんだよ。しかし、武士の社会が終り、明治時代になると、品種改良も進みより美味しくなって、栽培する農家も増えたのさ。」

花ちゃん「なるほど。くだもの人気というのも、その時代を反映しているということですね。」

モンタ博士「温州ミカンは、日本国内生産第一位のくだもので、日本で最もたくさん食べられているんだ。また、温州ミカンは、原産地の名前をとって、『サツマオレンジ』といわれ、外国にも輸出されているほどなんだよ。」

ミカンについてのいろいろ雑学2・・・朝こそ果物を食べよう！

果物には、吸収しやすい成分でエネルギーの元になる果糖、ブドウ糖がたくさん含まれています。朝起きてすぐに果物を食べることで、寝ている間に失われたエネルギーを効率よく補うことができます。果物のよい香りと甘酸っぱい味で、食欲がでるので、朝食もおいしく食べられます。また、果物には食物繊維が多く、腸の活動を促して便秘を解消する効果もあります。さらに、口臭を予防するカテキンなどの成分も入っていて、エチケットにも効果的と、朝の果物はいい事ばかり。瑞々しい果物を食べて、元気よく1日をスタートしましょう。