

柑橘類の秘密

大阪府池田市立石橋小学校 六年 中田 晴

柑橘類は、果物の中で私が一番好きな種類です。春には八朔、夏には甘夏、秋には密柑、冬には金柑を食べます。特に好きな八朔は、私が二年生の時から家の庭で育てています。まだ実ったことはありませんが、今年は、とても大きく育ったので、期待しています。八朔は、他の柑橘類よりも酸っぱくて、一粒がとても大きく最高の味です。食べている時は、果汁が弾けた感じがして、清々しい気分になります。

柑橘類の中でも蜜柑は、日本の代表的な果物で、五百年ほど前から肥後、紀州、駿河で盛んに作られるようになりました。当時は、小みかんがほとんどでした。今では、海外の品種や品種改良をした物もあります。これからも、蜜柑が日本の代表的な果物として盛んに作られてほしいと思います。

しかしこの蜜柑は、実を大きくするために、十一月ごろに最盛期になるまで、余分な蜜柑の実を間引く摘果という作業を行います。蜜柑を大きくするために、半分以上の実を取り除きます。摘み取られた青い蜜柑は、廃棄されていきました。

有田市の農家では、今まで廃棄されていた蜜柑を青みかんとして販売することになりました。青みかんの可能性を広げようと、ホテルや店と協力もしています。例えば、青みかんを水やお酒、スープなどに入れて香りを付けます。また、絞ってジュースにしたり、皮を削って、料理やお菓子にかけたりする工夫もあります。このように普通は、廃棄することが多いのですが、販売して他の使い方をするのは、本当に素晴らしい事だと思いました。

柑橘類は、美味しさや香りだけではなく、健康的な食べ物でもあるのです。このように優れていて、色々なところで人々を支えている柑橘類が、これからも人々と親しんでくれたら喜ばしいです。