

みかん狩りのご案内

新緑のまぶしい外へ出る良い季節になりましたので、みかんの花が見られればと、みかん狩りを下記の通り計画しました。

皆さん、是非ご参加ください。

記

日時：5月29日（月） 午前10時 JR 早川駅集合

午後2時頃現地解散

予定：早川駅（集合）－（歩いたら30分）－ 山口みかん園（甘夏のみかん狩り）
－（歩いて30分）－ 石垣山一夜城趾（見学と昼食）（歩いて下ると40分）－
早川駅（現地解散）

費用：JRの場合 平塚-早川 片道410円

みかん狩り入園料は無料、甘夏食べ放題、おみやげは1kg200円です。

参加申し込み：5月27日（土）の真向法教室までに山口勝也まで、口頭、電話、メール、Faxで申し込みください。

注意事項：

*車で行かれる方も10時までに早川駅にご集合ください。

*早川駅前及び山口みかん園近くに駐車は可能です。

*雨の場合は中止となります。前夜5/28の19時前の天気予報で判断します。

*中止の場合は前日中に電話連絡します。

山口勝也

平塚市見附町17-14

電話/Fax 0463-32-3369

携帯 090-2624-0450

メール yamak@ma.scn-net.ne.jp

以上

「ご参考」

ミカン狩りとミカンについて豆知識～神奈川県(小田原、伊豆周辺)

<http://plaza.harmonix.ne.jp/~ma0011/kudamono/Kudamono5.htm>

■みかん狩りと温泉情報

関東周辺では温暖な気候をいかし、神奈川県の実鶴半島から伊豆の東海岸にかけてたくさんのミカン園があります。これらのミカン園では早いところでは10月からミカン狩りが楽しめ、ミカン狩りが終わるとハッサクや甘夏みかん狩りをすることができます。

神奈川県では実鶴から湯河原がミカンの産地、近くの温泉は湯河原温泉の他、熱海温泉や箱根などの温泉に立ち寄ることもできます。以外に知られていませんが港北ニュータウンや三浦半島にもミカン狩りができる場所があります。

伊豆の東海岸もミカンの産地です。海岸沿いを走る国道135号線には直売所もたくさんあります。また伊東温泉の手前、宇佐美から伊豆スカイラインに抜ける道にもミカン園が並んでいます。これらのミカン園がある周辺にも有名温泉がずらり。伊東温泉、熱川温泉、北川温泉、稲取温泉などが並び日帰り温泉もたくさんあるので、おいしいミカンを味わった後に気軽に温泉を楽しむことができます。

■みかんの種類

品種	特徴
温州みかん	温州みかんは熟成する時期によって「極早生」「早生」「中生(なかて)」「普通」などに分けられ、極早生には岩崎早生、普通には青島温州などの品種があります。 ただ、みかんの場合は産地がブランド化していて、こちらの方が購入する時のポイントとなるようです。有名なところでは西宇和(愛媛みかん)、有田(紀州みかん)、三ヶ日(青島みかん)などがあります。
甘夏みかん	正式には「川野なつだいたい」といいます。昭和10年ごろに大分県の川野豊氏園で見つかった夏だいたいの変異種です。普通の夏みかんに比べ酸味が少なく、少しほろ苦さがあるのも特徴です。また、皮が厚いので日持ちもします。マーマレードやお菓子にも使われます。
ニューサマーオレンジ	宮崎県で見つかった品種で、日向夏(宮崎)、小夏(高知)、ニューサマーオレンジ(伊豆)など、地域によって呼び名が違います。果肉は柔らかくジューシー。ユズに似た上品な香りが特徴です。
伊予柑	伊予柑の原産地は実は山口県で明治19年に発見されたといわれています。明治22年には愛媛県での栽培が始まり、その後、温州みかんと名前が混同をさけるため伊予柑と名付けられました。その後、各地に広まりましたが愛媛県が主な産地です。 伊予柑は果肉が柔らかく甘味と酸味のバランスもよいのが特徴。香りがよく果汁もたっぷりです。マーマレードなどにも使われます。
ハッサク(八朔)	広島県因島で今から140年ほど前にお寺の境内に発見されたもので、ブンタンが変異したものようです。その名前はお寺の住職が「8月1日(ついたちのことを朔とも書きます)頃には食べられる。」といったことから「八朔」という名がついたそうです。八朔は果汁は少なめですが適度な酸味と独特のほろ苦み特徴です。ただ関東周辺でハッサクのみかん狩りをできる場所は少ないようです。

■みかんの収穫時期

収穫時期は目安です。時期や品種は産地、農園、その年の気候などで変わります。

品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
極早生温州												
早生温州												
普通温州												
伊予柑												
甘夏みかん												
ニューサマーオレンジ												

■おいしい見分け方

一般的に大玉より小玉の方がおいしいです。形はひらべったい物が良く、だい色(だいじ)が濃く、皮のつぶつぶが細かくて多いものを選びます。皮は柔らかくし

っとりした感じのものが良く、皮と実が離れている浮き皮のものは味が落ちます。

■みかんの栄養

だれでもビタミンCを思い浮かべると思います。風邪をひいた時など良くみかんを食べますが、これはビタミンCに免疫力を高める力があるためです。また、メラニンの生成を抑え日焼けした肌やシミに効果的だったり、フラボノイドと協力し血管を丈夫にし「善玉コレステロール」を増やします。

また、八朔にある苦味の成分ナリンギンは高血圧の予防に効果があるといわれています。最近では温州みかんに含まれるβクリプトキサンチンが、ガン予防に効果があることもわかってきました。

■みかんは日本での歴史

古く「古事記」「日本書紀」や「魏志倭人伝」に橘（たちばな）として登場しています。

日本で普通みかんと呼ばれているのは、ほとんどが温州みかんです。温州みかんは約400年ほど前、鹿児島県の長島東町で突然変異によって誕生した日本独自の品種です。名前は中国の温州地方にあやかって名付けられたようですが、いろいろな説があります。

みかんの歴史で忘れてはならない人に紀伊国屋文左衛門がいます。貞享2年（1685年）に嵐の中、江戸まで有田みかんを運び大儲けしたという話が有名です。

以上