

そろそろ11月。この時期になってくると、スーパーの果物売り場がみかん色に染まってきますね。

みかんといえば、11月3日は「みかんの日」だそうです。そこで今回はみかんのお話をします。

農林水産省の果樹生産出荷統計によると、山口県における1984年のみかん出荷量は約4万5千ト、2014年の出荷量は約7千トと、30年間で84%も減少しています。

また、総務省の家計調査では、山口市の一世帯あたりのみかん年間消費量は、1984年に約33キロだったのが、2014年には約15キロと、55%減少しています。

このように、みかんは、生産、消費ともに減少していますが、山口県では「せとみ」というオリジナルかんきつを育成し、山口県産みかんの消費拡大を図っています。

「せとみ」は、温州みかんより少し遅い3月頃から出回ってきます。今の時期はまだ食べられませんが、みかんの仲間で最も甘く、プチプチと弾力のある食感でとてもおいしいです。

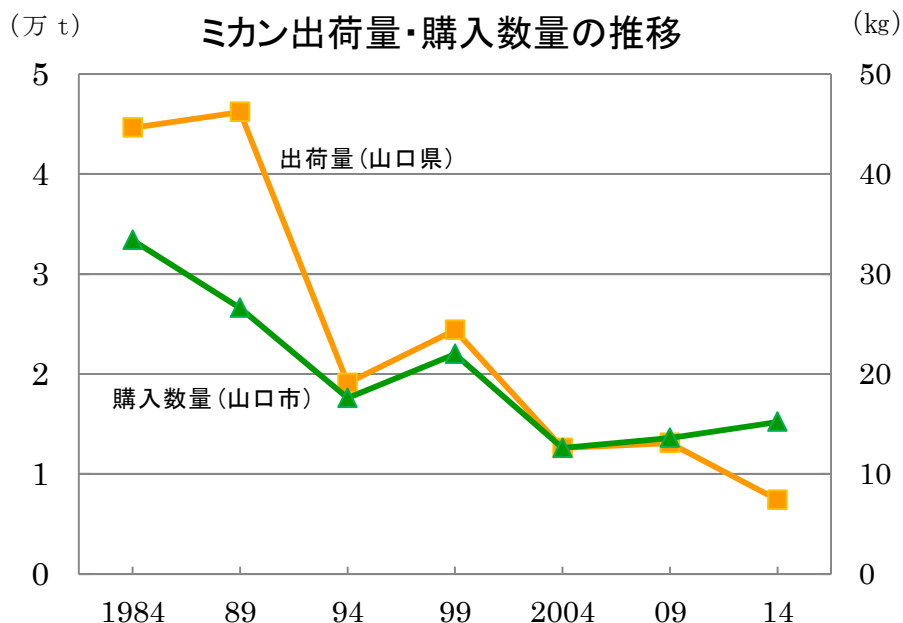
また、「せとみ」の中で、さらに糖度が高いものは、「ゆめほっぺ」という名前で販売されています。

みかんにはたくさんの種類がありますが、よく食べられている温州みかんは「みかん類」という種類になります。

一方、「せとみ」は「タンゴール類」という、みかんとオレンジの交雑種に分類され、伊予柑やデコポンなどもその仲間です。

「せとみ」の外皮は少し厚いですが、手で簡単にむくことができ、中袋も薄いので、みかんのように気軽に食べることができますよ。

みなさん、甘いお菓子もいいですが、山口のおいしいみかんや「せとみ」も食べてみませんか？



(出典：農林水産省「果樹生産出荷統計」、総務省「家計調査」)