子ども特集

松山産のおいしいかんきつを食べよう！

松山といえば、かんきつが有名だよね。かんきつといってもたくさんの種類があるんだ。その中から今回は、まつやま農林水産物ブランドの「紅まどんな」について、子ども探検隊が調べたよ。みんなも松山産のおいしいかんきつを食べてみてね。

平成17年に誕生し、まだ生産量の少ない新品種・紅まどんなを取材

待ちに待った収穫体験

収穫方法を学習

※かんきつは、温州みかんや伊予柑などの総称

子ども探検隊の十河優菜さん（東雲小5年・本文中そ）と田村朋子さん（同小3年・本文中た）さんが訪れたのは、かんきつ栽培歴66年の松岡温さん（吉藤五丁目・本文中ま）の紅まどんな農園。

そ 木を植えてから、どれぐらいの期間で食べられるようになりますか。

ま 普通は4年だよ。

そ 作るときに気を付けていることは。

ま 全てと言いたいところだけど、花が咲き始めてから虫と病気に、実が大きくなってくると摘果（実の間引き）に特に気を付けているよ。

た 実はどれぐらいの大きさですか。

ま 平均80ミリ、250～300グラムだよ。

そ 他のかんきつとの違いは。

ま 実が柔らかく、ゼリーのような食感が特長だよ。

た お薦めのかんきつは。

ま 全てお薦めなんだけど、やっぱり県内でないとできない「紅まどんな」かな。

そ 苦労していることは。

ま 実際はしんどいこともあるんだろうけど、好きだから苦労と思わないよ。

た うれしいことは。

ま べっぴんの実がたくさんできる収穫期が一番うれしいね。

子どもクイズ

かんきつ栽培歴66年の松岡さんお薦めのかんきつはなに？ヒントはインタビュー記事に注目！

正解者の中から抽選で10人に図書カードをプレゼントします。

【対象】市内の小中学生

【応募方法】平成25年1月15日㈫（必着）までに、はがきにクイズの答え、住所、氏名、学校名・学年、子ども特集の感想を書いて、〒790-8571広報課「子どもクイズ」係へ

探検レポート

木の上の方にあるオレンジ色が濃い実の方が、おいしいよと教えてもらいました。また収穫する機会があったら、役立てたいです。

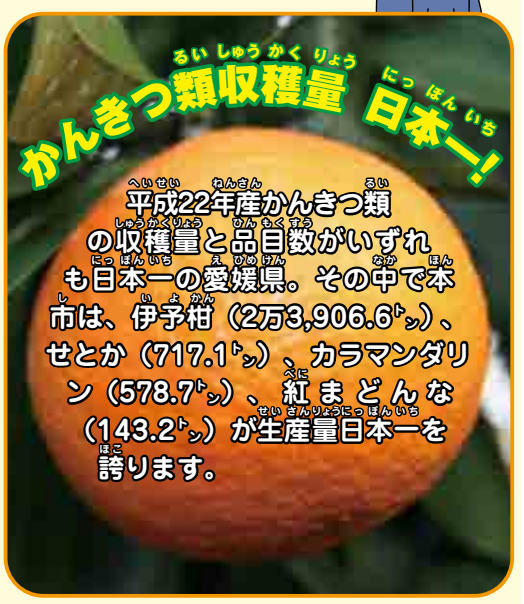
十河 優菜さん　田村 朋子さん

14歳からかんきつを作っていると聞いて、すごいなあと思いました。松岡さんの愛情いっぱいの紅まどんなは、とてもおいしかったです。

主なかんきつ出荷カレンダー

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
温州みかん（一般にみかんといえば、これ！）	←	―	―	―	―	―	→		
紅まどんな（とろけるゼリーのような新食感）			←	→					
伊予柑（色よし 味よし 香りよし）					←	―	→		
デコポン（豊かな甘さ）				←	―	―	―	→	
せとか（見た目も味も超一流）					←	―	→		
甘平（シャキッとした食感）						↔			
カラマンダリン（濃厚な春みかん）								↔	

みんなは知っていたかな？



お問い合わせは、農林水産課☎948-6567・FAX934-1808へ