



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



静岡産ミカンのPR活動に取り組んでいる市民団体「静岡みかんパートナークラブ」(興津京子代表)は2日、静岡市葵区で「摘果ミカン料理教室」を開いた。市内の小学生20人が通常は捨ててしまう摘果ミカンを有効活用

摘果ミカン有効活用 さわやかな香りに 葵区で料理教室



摘果ミカンを使った料理に取り組む児童ら＝静岡市葵区

し、甘酸っぱく、さわやかな香りの料理を作った。
児童は同クラブのメンバー10人から指導を受けて調理に取り組んだ。摘果ミカンをそのまま搾ってジュースにし、ゼリーやケーキにも活用した。
調理前には、同クラブのメンバーが生産量や品質を調整するために、あえてミカンを間引く「摘果」の必要性を説明。ミカンの栄養価や県内生産量なども紹介した。

2012年9月3日朝刊 中部版

- ① 摘果^{てきか}ミカンとはどんなミカンのことでしょうか。
- ② なぜ、「摘果^{てきか}」をするのでしょうか。
- ③ 摘果^{てきか}ミカンの利用法を考えてみましょう。

摘果（てきか）とは

ミカンの大きさを揃えるために、大きすぎたり小さすぎたりする実や、病気の実、虫に食べられている実などを落とします。

実が多すぎるとミカンの木が弱るので、これを予防するねらいもあります。

年 組 名前

(小学校高学年 理科)