

みかんパン

みかんは、長崎県の代表的なくだものの一つです。温暖な気候に育まれた「長崎みかん」は全国でもおいしいことで有名です。

そこで、今回長崎みかん入りのみかんパンを作りました。みかんパンにはみかんの風味をそのまま出すために皮も使っています。

◆みかん

みかん収穫量上位5県(平成18年産)	
順位	都道府県
1	和歌山
2	愛媛
3	静岡
4	熊本
5	長崎

長崎県では、現在の諫早市多良見町を中心に明治時代の初めから生産されていました。

その後、品種改良を重ねて昭和30年代後半から県内ほぼ全域で栽培されるようになりました。

平成18年度の長崎県の生産量は5万4千9百トンで全国第5位です。

長崎県のみかんのおいしさのひみつ

みかんは、日当たりがよく暖かで水はけがよいところでよく育ちます。海がすぐ近くにあつて、暖かな長崎県の気候はおいしいみかんをつくるのにぴったりなのです。

長崎県で作られているみかんの種類

いわさき わ せ
【岩崎早生】



はらくち わ せ
【原口早生】



うんしゅう
【させぼ温州】



い き りきけい うんしゅう
【伊木力系温州】



「出島の華」を知っていますか？



で じま もけい
<出島の模型>

江戸時代の出島は、外国に開かれた日本ただ1つの港でした。その歴史に由来し、長崎県のみかんのおいしさを全国へ届けたい。そんな思いで名づけられたのが「出島の華」です。「させぼ温州」という種類のみかんの中から、特別に見た目と味が良いものが長崎県の統一ブランド「出島の華」として出荷されています。「出島の華」は、何回も日本一の高値をつけています。

『みかんパン』がみなさんのもとへ届くまで^{とど}

1 みかん液^{えき つく}を作ります。



みかん^{かわ}を皮ごと、ていねいに^{あら}洗う。



へた^{たね}と種をとる。



皮ごとミキサーにかけ^{かわ}てみかん液^{えき つく}を作る。

2 1のみかん液^{えき}、小麦粉^{こむぎこ}、卵^{たまご}、脱脂粉乳^{だっしふんにゅう}、マーガリン^{ざいりょう}などの材料とまぜて、パンの生地^{きじ}をつくります。



みかんは、全体の約10%入っています。^{ぜんたい やく はい}

3 生地^{きじ}を作り、切り分けて^{つく}ふくらませた^{きわ}後^{あと}、形を整えて^{かたち ととの}焼きます^や。



おおきなオーブ^{おお}んで焼きあげて^やいきます。



みかんの香^{かお}りがとてもおいしそう!

4 冷^さましてから袋^{ふくろ}につめます。



5 学校^{がっこう}へ



長崎県^{ながさきけん}でとれたおいしいみかんをもっと^た食べてほしいので、「みかんパン」を作りました。みかん色^{いろ}の「みかんパン」はどんな味^{あじ}がするのかな？

みかんの香^{かお}りも楽しみながら、味^{あじ}わって食^たべてくださいね。

