

# みかんの保存の可能性

清家萌有里

中川万葉

濱田夕姫乃

宇都宮ゆめ

指導教員

尾崎真紀

## 1 テーマを選んだ理由

- ・愛媛県の特産品であるみかんに目を向けたとき、保存方法などに課題があると感じた。
- ・保存期間が短いため、みかんを腐らせてしまうことがある



無駄になるみかんを減らすために保存方法と活用方法を探究

## 3 基本的なレシピ

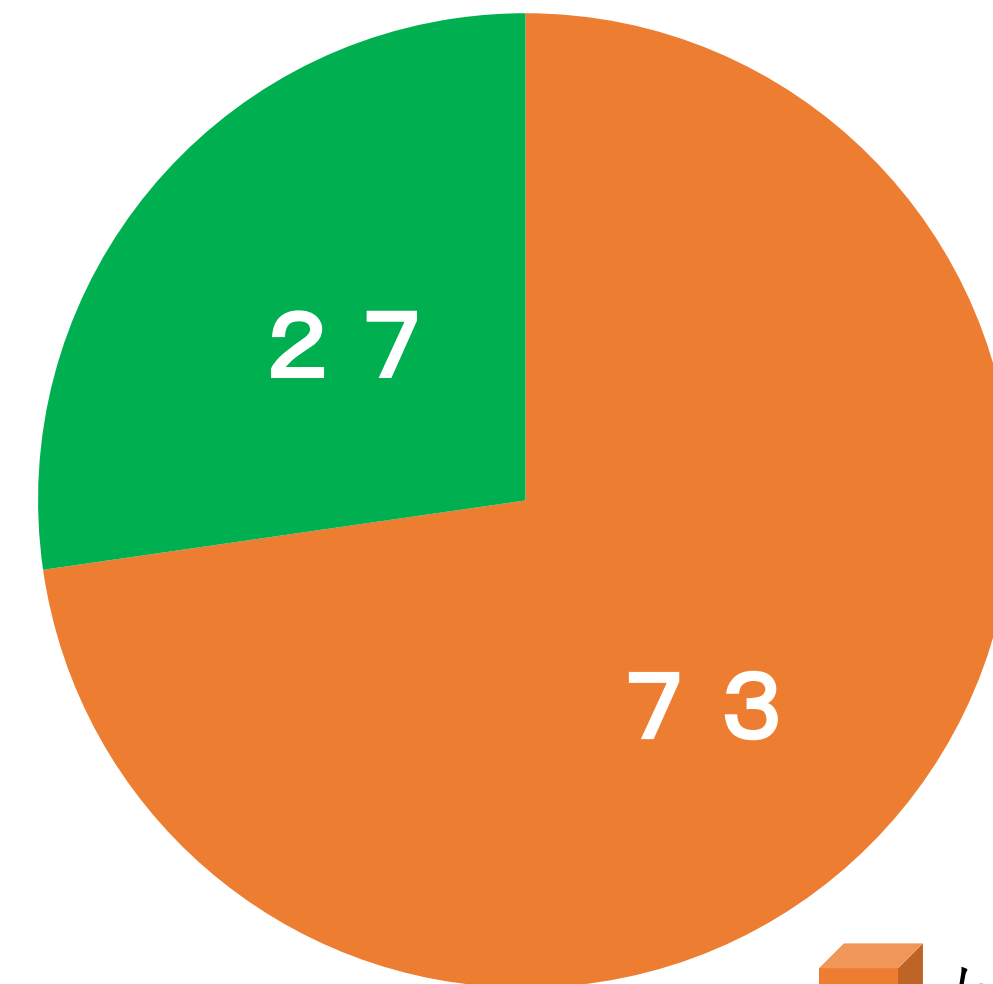
- ①みかんの薄皮をとる
- ②瓶を水に入れて沸かし 1 5 分熱湯消毒する
- ③みかんを瓶に入れる
- ④シロップを入れ、ふたを緩く閉める  
⇒水・砂糖
- ⑤瓶を立てて 3 0 分煮沸する
- ⑥ふたをきつく閉め、瓶を寝かせて 2 0 分煮沸

## 4 実験方法

- ・レシピ通りに作ったもの
- ・薄皮を取らずに作ったもの
- ・シロップの代わりにジュースを入れたもの  
→この3つを比較し、経過を観察する

## 2 アンケート結果

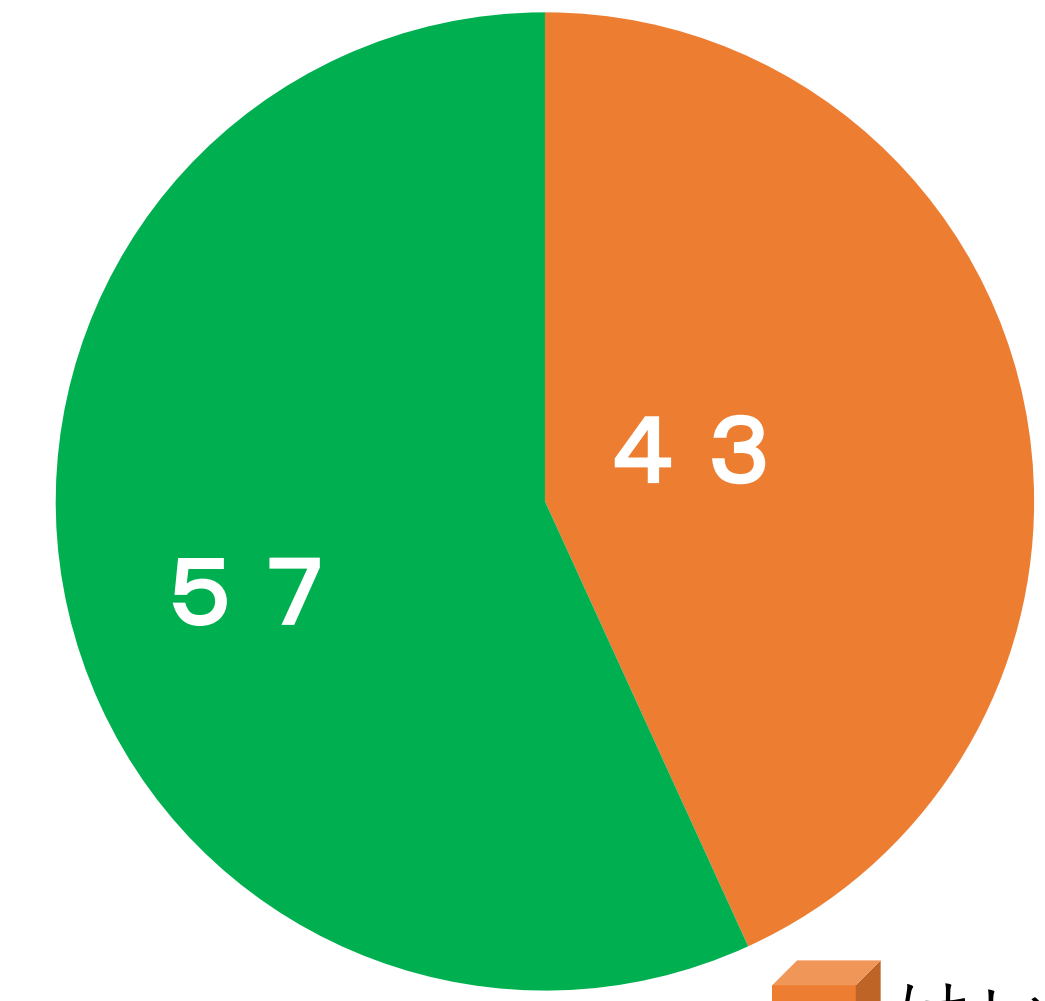
【夏でもみかんを食べたいと思うか】



はい いいえ

【保存で困った経験はあるか】

(n = 44)



はい いいえ

## 保存の失敗談

カビが生えた 腐らせてしまった  
食べきれなかった 「腐」の連鎖

箱の中のみかんが一つ腐ると周りも腐ってしまうのは腐ったみかんがエチレンガスを発生するから



## 5 今後の目標

この実験を通して、旬を過ぎてもおいしく食べられる方法を模索し、家庭で簡単に作ることができるみかんの瓶詰めのレシピを作成する。