

かすみがうら市のジオ食



ミカン

筑波山の斜面温暖帯と水はけの良い地層筑波山周辺では、山麓で霜が降りているにも関わらず、中腹では暖かい空気層がつかわれるため霜が降りないという気温の逆転現象があります。これは、冬季の夜間から朝にかけて、上空からの下降気流と地表からの放射冷却により筑波山の中腹にできた斜面温暖帯です。

さらに筑波山中腹の斜面は、硬い斑レイ岩の大きな石と花崗岩が風化した土砂が、度重なる土石流で崩れ落ちて形成されており、日当たりが良い上に水はけも良いという地質となっています。

この気候条件と地質によって、筑波山では古くから、温暖で乾燥地を好むミカンの栽培が行われてきました。

ミカンの栽培条件と筑波山のミカン

ミカンは、年平均気温が15度〜18度で、冬の最低気温がマイナス5度以下にならない場所が良いとされます。また乾燥を好むため、夏〜秋の降水量が多過ぎず、日照時間が多いところが良いとされ、まさに筑波山の中腹はミカンの栽培条件に適しているのです。

筑波山のミカンの歴史は古く、奈良時代にはあったようです。『万葉集』には、

「橘の下吹く風のかぐはしき 筑波の山を恋ひずあらめかも」とあり、筑波のミカンの香りを懐かしむ様子が詠われています。石岡市小幡には、樹齢300年のふくれミカンがあります。これら八郷地区のミカンは明治時代には炭俵に詰められて各地へ搬出されていました。その後、昭和24年には筑波山にも温州ミカンの栽培が始まったとされます。

ミカンの栄養成分

温州みかんは、ビタミンCが豊富であるため、肌荒れや風邪予防に効果的です。また、抗酸化作用をもつβクリプトキサンチンやβカロチンが含まれており、がんや心臓病の予防にも効果があると言われています。一方で、ミカンの皮は、乾燥させ漢方生薬として使われ、健胃剤や発熱を伴う風邪などの諸症状に効果があるとされています。その他、ふくれミカンの皮は乾燥させて七味唐辛子に加えられたり、温州ミカンの皮は乾燥させてネットなどにまこめて入れて湯船に浮かべて「みかん湯」とされたりします。

まだまだ寒い季節が続きますが「みかん湯」に入り、冷感性、肩こり、腰痛、筋肉疲労などの改善に役立ててみてはいかがでしょうか。

(千葉 隆司)
問 歴史博物館 ☎029(89)60017