

有田市原産地呼称管理委員会委員

| 写真 | ふりがな | 役職等 | ご紹介 |
|--|------------|--------------------------------|---|
| | 氏名 | | |
|  | かせだ いたる | 生産農家 | 有田市の様々な農業団体の役職を歴任され、地域のリーダーとして、地域農業振興に貢献されています。自家農業においても、省力化や労力の配分、高品質果実の増産に努められています。 |
| | 総田 至 | | |
|  | かわぐち やすふみ | 川口水産(株)代表取締役 | うなぎ加工品の製造・販売をされています。品質や安全性を確保するためにHACCPやトレーサビリティの手法に取り組むと共に、インターネットショッピングを積極的に活用し、成功を収められています。 |
| | 川口 泰史 | | |
|  | さはら よういち | 生産農家、 指導農業士 | 柑橘の専門農家で、「豊かでゆとりある農業経営」を信条とし、徹底した省力化に努められており、又、マルチドリップ栽培を個人としては地域で最も早く導入し高品質化にも積極的に取り組むなど、伝統あるみかん産地を引っ張るリーダーとして活躍されています。 |
| | 佐原 洋一 | | |
|  | たかの ゆたか | マスターソムリエ、 (株)高野総本店代表取締役社長 | 国内38名のマスターソムリエの一人として活躍されています。また、ブランド戦略の先進国フランスでブランド化を研究され、長野県において原産地呼称管理制度の創設、同ワイン委員会における活動で成功するなど、農産物ブランド化のアドバイザーとしても活躍されています。 |
| | 高野 豊 | | |
|  | やまさき よしひこ | 生産農家、 指導農業士、 和歌山県農業士会副会長 | 地域でいち早くコデマリの栽培を取り入れ、柑橘と花きの複合経営を確立し、改植更新や客土事業などにも取り組み、高品質みかんの生産拡大に努められています。また、地区小学校において、食育や地産地消を取り入れた農業体験学習を実施するなど地域コミュニティーの形成にも活躍されています。 |
| | 山崎 佳彦 | | |
|  | よろいづか としひこ | パティシエ、 (株)サンセリーテ代表取締役 | スイーツ・レストランの先駆けである「Toshi Yoroizuka」(トシ・ヨロイヅカ)のオーナーシェフであり、恵比寿や東京ミッドタウンに店舗を構えられています。スイス、オーストリア、フランスなどのヨーロッパの伝統店でシェフとして勤務した経歴を持たれ、世界的にも著名なパティシエとして活躍されています。また、地域農産品の活用を促進する取り組みもされています。 |
| | 鎧塚 俊彦 | | |