

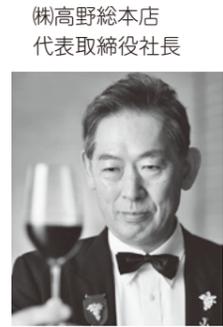
Arida Premium Quality 表彰 受賞者の皆さま

■表彰の基準

- ①10年間毎年みかん官能審査会に出品していること
- ②認定率が90%以上あること
- ③審査員の総合評価の平均点が8/10点以上（審査員奨励品）となった確率が平均以上あること

 <p>糸孫農園 伊藤 美千代さん</p> <p>毎年審査員奨励品に選ばれ、昨年は令和初の最高得点賞を受賞。亡き夫の遺志を受け継ぎ、土づくりにこだわったみかんを生産されています。</p>	 <p>総紋 総田 至さん</p> <p>参加農家の出品数の平均が約10園地の中、86園地の申請は最多。認定率は99%で、平成23年度から毎年審査員奨励品に選ばれています。</p>	 <p>株式会社早和果樹園 会長 秋竹 新吾さん</p> <p>「味こいみかん」の銘柄で認定。これまで出品したみかんすべてが認定され、そしてその約半分が審査員奨励品に認定されています。</p>
 <p>藤元 藤岡 陸夫さん</p> <p>これまで16回審査員奨励品として認定され、平成24年からは8年連続で審査員奨励品に選ばれています。</p>	 <p>JAありだ ありだ共選 本部運営委員長 松本弘夫さん</p> <p>「味一みかん」の銘柄で毎年認定されており、特に味の良いみかんを厳選して選別した最高級の銘柄を長年にわたり生産・出荷されています。</p>	 <p>JAありだ 宮原共撰組合 組合長 中西 義次さん</p> <p>奨励品認定率が45%と、申請数のうち約半分が審査員奨励品に。平成23年から平成26年まで4年連続で最高得点賞を受賞されました。</p>

みかん官能審査副委員長 マスターソムリエ 高野 豊 氏



日当たりの良い畑と地質学的に注目すべき土壌から生まれる高品質のみかん、それは年々進化し他の産地との明確な差となっています。特に原産地呼称認定みかんの完成度は高く国際的に十分通用する水準にあります。肥料や水分の調整、太陽光線を考慮した様々な工夫は、香りと味わいに反映され審査会のために新しい発見と感動があります。

みかん官能審査委員長 パティシエ 鏡塚 俊彦 氏



食のプロフェッショナルである審査員の皆さんからコメントをいただきました。江戸時代より日本を代表するみかんの産地として栄えてきた有田市はその気候、土壌はもちろんの事、人々の心の奥底にまでその思いが浸透している様に感じます。作る技術はもちろんの事、みかんの味にも日本一精通している皆様のみかんを審査するという大役を毎回身が引き締まる思いで務めさせていただいております。

審査員のお墨付き！

10年経過、これからは？

本市の農家さんは歴史と伝統ある有田みかんを愛情いっぱい育てています。この制度はまたここから、高品質な有田みかんを様々な角度から一緒に深化させてブランド力を高めていきたいと思います。



●さらなる高品質なみかんを
高品質な有田みかんを作り続けているみかん生産者を、「プラチナファーマー」として認定し、生産者の誇りにつなげるとともに、さらなる高品質なみかんを生産する契機とすることをめざします。

●新しいみかんの選び方の創出
栽培する各地区によって特色がある有田みかん。みかん箱に産地の地図を同梱し、作られた場所をイメージしながらみかんを食べる機会を創出します。

●認定みかんの販路の拡大
「新鮮市場 浜のうたせ」など店舗での販売に加え、インターネットサイトでの販売支援を強化していきます。



有田みかんのブランド力向上をめざして 制度開始から10年を経て 成果とこれから

■認定みかんの平均販売単価（単純平均）

R1 593円/kg
H22 377円/kg
約1.6倍に増加！

■申請農家数

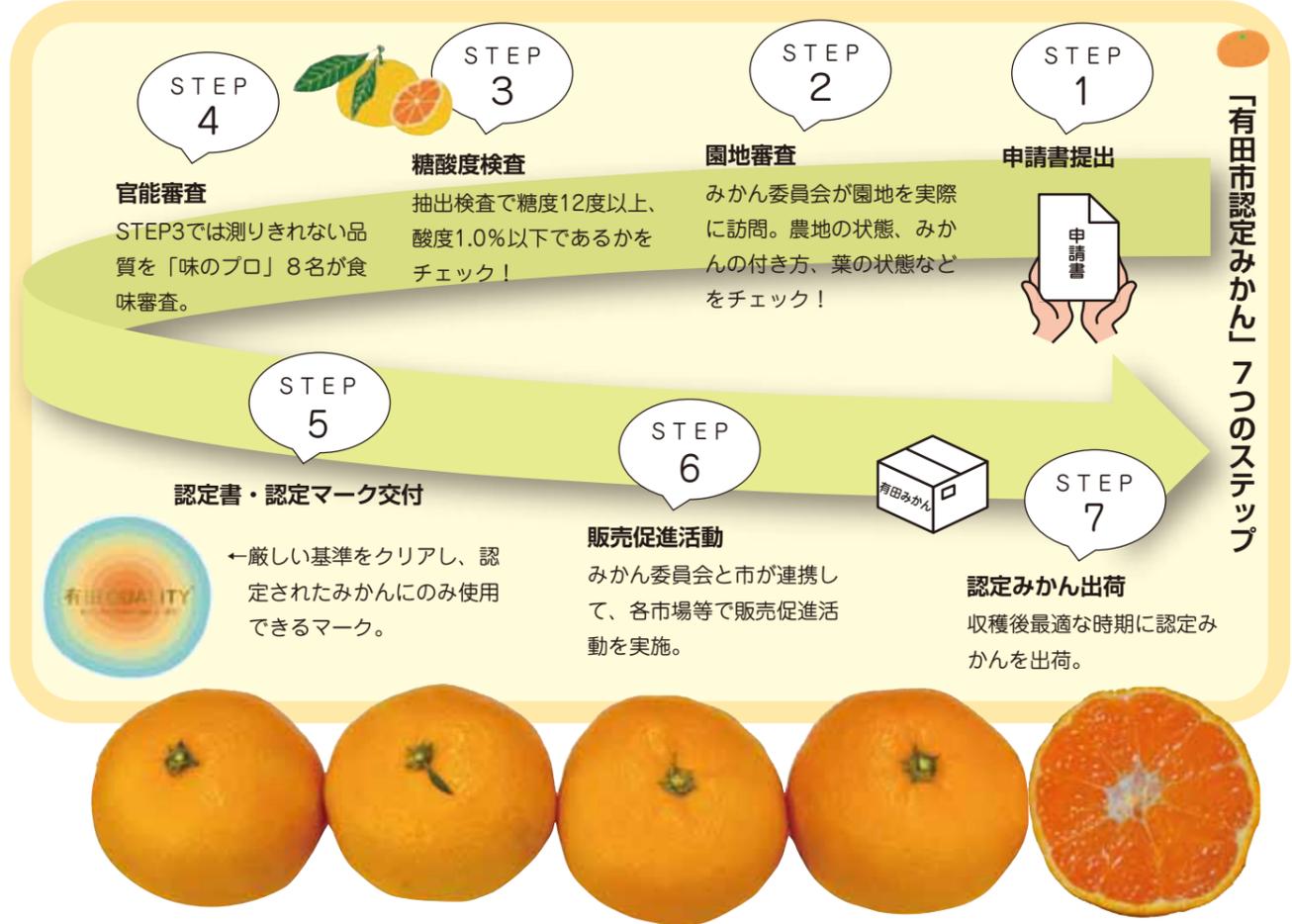
R1 108件
H22 20件
約5倍に増加！

市では、平成22年度に高い品質の農産物及び農産物加工品を提供していくことで生産情報を消費者へ開示し、信頼を得ながら地域の振興を図ることを目的とした「有田市原産地呼称管理制度」を創設しました。

有田みかん、有田みかんジュースを対象としており、特に生の果実を対象とした認定制度としては全国でも本市だけの取り組みです。この制度で認定された有田みかんが「有田市認定みかん」です。

この制度をはじめ10年を経て、少しずつですが成果が見え始めています。

有田市原産地呼称管理制度・「有田市認定みかん」って？



今年はずでに83品が厳しい基準をクリアし有田市認定みかんとして認定されています。