



認定みかん
僕にもやれるぞー！

農地を提供してくれた方が元々「認定みかん」農家で、僕もチャレンジしてみたい。僕でもできることを証明したい。頑張ってみよう」という思いで認定みかんにチャレンジしました。



やれることはやってきた

10月10日に今年1回目の審査会が行われ、僕も足を運びました。僕のみかんは、毎年認定みかんとして認定されていたので、今年もいけるだろうと自信を持っていました。でも、結果はダメで、審査に落ちてしまったんです。もう、悔しくて悔しくて。次の審査会に向けて持ち帰り、肥料の調査などやれることをやりました。

そして、2回目の審査会で「有田市認定みかん」として認定され、さらに、最高得点賞をいただきました。やれることはすべてやってきたと思っています。で、報われた気持ちと嬉しさがありません。

大切にしていること

「木に寄り添うこと」です。人間と一緒に、木も一本一本違います。例えば、枝の剪定や摘果は、木の状態や性質を見て、枝の間隔や切り方など木ごとにアクションを変え、その木のポテンシャルを上げることを意識しています。

だから、おいしい！

市の取り組みによって認定みかんの単価が上昇しています。みかんづくりに対して一生懸命向き合い、研究し、頑張ることができ、有田ではおいしいみかんが育てられると思います。「みかんを育てるのが楽しい」とこの気持ちがあるから続けることができるし、これからも続けたいと思っています。

有田市認定みかん農家
たけうち かずひろ
竹内 算浩さん

PLOFILE
令和3年に新規就農者となる。就農1年目から認定みかん農家となり、2年目には審査会で審査委員奨励品、3年目には最高得点賞に選ばれた。



特集 だから、おいしい！ 有田市認定みかんの魅力

全国初の“自治体認定フルーツ”である、有田市認定みかん。

平成22年度に創設した「原産地呼称管理制度」は今年で14年目になります。

みかんの本場である市が設けた厳しい基準をクリアしたものが「認定みかん」を名乗ることができます。

3つの基準をクリアしたものが認められます！

STEP 1 園地審査

専門的な知識を持った「みかん委員」と市の職員が一つひとつ園地を直接確認し、みかんづくりにふさわしい園地に整備がされているか審査します。

審査基準の一つでも満たさない場合は不合格とし、合格した園地のみかんのみが、次の審査へと進むことができます。

STEP 2 品質検査

審査に合格した園地からとれたみかんを無作為に抽出し、糖度と酸度を測定します。

測定した数値の平均が、糖度12度以上、酸度1.0%以下のみかんだけが、最後の食味審査へと進むことができます。

STEP 3 食味審査

委員長
よろいづか とし ひこ
鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ
パティシエ



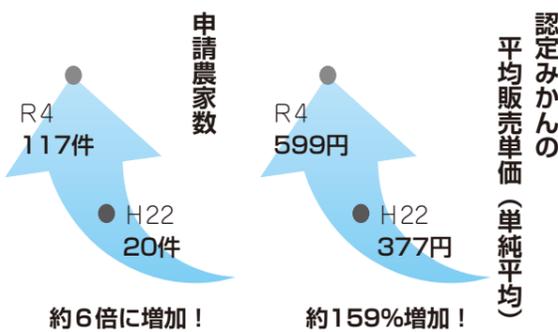
副委員長
たかの ゆたか
高野 豊
株高野総本店代表
マスターソムリエ



パティシエ、ソムリエ、シェフ、パーテナーなど、8名の「食のプロ」により、外観、糖度、酸度、味のバランスなどが厳正に評価され、合否が判断されます。

この審査で合格したみかんが「有田市認定みかん」として認定されます。

審査会の様子を紹介した動画はこちらから→



認定みかんは、ふるさと納税の返礼品としても人気が高く、果物の返礼品ランキングで上位に入るほどです。

他にも有田みかんのみを使用して製造する「認定みかんジュース」も人気です。果汁100%のストレートジュースで、こちらも味、香り等の味覚審査、厳しい基準をクリアしたものが選ばれます。

新鮮市場「浜のうたせ」でも購入できますのでぜひお立ち寄りください。



問 ふるさと創生室
TEL 22-3648

今年はずでに極早生温州23品、早生温州が55品(11月20日現在)が厳しい基準をクリアし有田市認定みかんとして続々と出荷されています。

審査員からは、「今年の味は、爽やかできれいな酸味が際立ち、すっきりしていてとても素晴らしい、甘さと酸味のバランスがとても良い」とお声をいただいております。

ぜひ、この機会に「有田市認定みかん」をご賞味ください。

