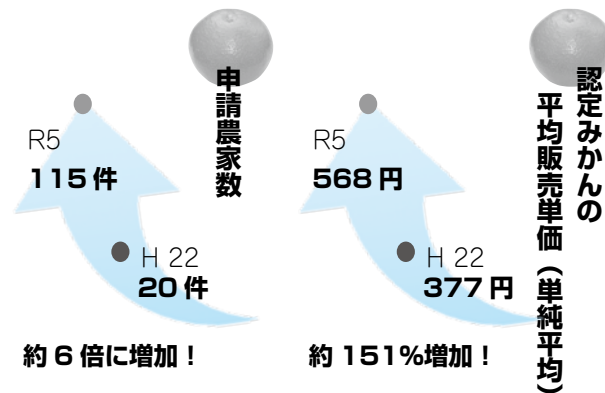


今年は4回の審査会が終了し、すでに極早生温州15品、早生温州17品が厳しい基準をクリアし、有田市認定みかんとして続々と出荷されています。

審査委員からは、「高温の影響で酸が抜けることがあるというが、きれいに酸が残っている。みかんのおいしさには糖度と酸度のバランスが重要で、完璧な味になっている」とお声をいただいています。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。



高品質なみかん生産農家を「プラチナファーマー」認定

▼プラチナファーマーとは？

高品質なみかんを認定する「有田市原産地呼称管理制度」に基づき、一定の期間に毎年審査員奨励品に選ばれ、かつ最高得点賞を獲得するなど「有田市認定みかん」の中でもさらに美味しく高品質なみかんの生産を継続されている農家（個選は個人、共選は団体）について、有田市が認定するものです。

【認定基準】

●過去5年間、毎年審査員奨励賞（総合評価8点以上）に認定されていること

●過去5年間で、10品以上が奨励品として認定されていること
もしくは、過去5年間の奨励品認定率が80%以上あること

●過去5年間で、最高得点を1回以上獲得していること
など ほかに2項目

問

ふるさと創生室

TEL 22-3648

プラチナファーマー認定者にインタビュー

この賞は減多にいただける賞じゃないので嬉しいです。園地によって、みかんの木によって品質、味は大きく変わります。この原産地呼称管理制度みかん審査会にはいつも厳選したみかんを出品しています。

歳をとり思うように作業が進まないことも多くなっていますが、プラチナファーマーに認定して



いただいたことを機に、有田みかんのブランド化を推進するため、もうひと頑張りしたいと思います。

竹友 竹田 敏己さん

宮原共撰組合では53戸の農家が集まって協同選果を行っています。光センサーを通して選果しており、糖度・酸度・外観までチェックしています。認定みかんはベテランの農家による手選別を再度行い、間違いのない品質を消費者の方に届けられるよう日々頑張っているのが、栄誉ある賞に認定いただて嬉しいです。

天候に左右されて収穫量が変わりますが、今後も厳選したクオリティの高いみかんを全国のみなさんにお届けしていきたいと思っています。

JAありだ宮原共撰組合 組合長 中西 義次さん



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15年目になります。

みかんの本場である有田市が設けた厳しい基準をクリアしたもののだけが「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。

審査基準を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、バーテンダーなど、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。

審査会の様子についてはこちらから→

