食べた瞬間、教えたくなる

「有田市認定みかん」

12月、いよいよ旬を迎えた有田みかん。市が平成22年度に創設した「原産地呼称管理制度」は、今年で17年目になりました。有田市が設けた厳しい基準をクリアしたものだけが名乗れる「有田市認定みかん」。「こんなにおいしいみかんは初めて」と、全国の皆さんから好評をいただいています。

「おいしい！」の笑顔を求めて

「有田市の魅力をもっと知ってほしい」――そんな思いを胸に、生産者や市職員が県外のイベントや物産展へ。全国の皆さんに実際に味わってもらい、有田のファンを増やすトップセールスの様子をご紹介します。



ふるさと創生室
北野（きたの） 遥大（はると）

会場では、実際に商品を手に取っていただいたり、試食していただいたりすることで、市の特産品の魅力を直接感じてもらう機会となっています。

市で生まれる特産品は、生産者や製造者の皆さんの長年にわたる努力の結晶です。歴史や特徴、品質へのこだわりも含めてお伝えすることで、「有田市そのもの」を好きになってもらいたい。これからも全国各地へ出向き、有田市の魅力を全力で届けていきます！

糖度12度以上 酸度1.0%以下

全国初の「自治体認定フルーツ」である有田市認定みかん。認定されるには、厳格な関門を突破しなければなりません。生産者のたゆまぬ努力と、徹底した3つの審査をクリアすることによって、高い品質が認められています。

ステップ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。審査基準をすべて満たし、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。

ステップ2　品質検査

園地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。

ステップ3　食味審査

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を、「有田市認定みかん」として認定します。

令和8年度「みかん官能審査委員会」開催しています！

令和8年度はすでに41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。（11月17日時点）

審査委員のコメント

- 審査委員全員が感動するおいしさ
- 皮をむく時から糖分を感じた
- 甘みも、酸味もしっかり感じられる
- 何個も食べたくなる



●第1回みかん官能審査委員会の様子（10月13日「浜のうたせ」にて）

この冬、あなたも有田市認定みかんを味わってみませんか？

生産者が守り抜き、このまちの歴史が育んできた最高の誇り――それが「有田市認定みかん」です。

「浜のうたせ」や産直市場に並ぶ、この自慢の味をぜひご自宅でも。ひとくち食べれば、多くの人に親しまれる理由がわかるはずです。そして、この感動を大切な誰かにシェアしてみませんか。



問　ふるさと創生室　TEL 22-3648