



想いをつなぐ
持続可能な未来へ

生産者の情熱が実らせた「有田みかん」

11月に入り、暦の上でも晩秋を迎えました。「秋の日はつるべ落とし」といわれるように、夕暮れ時はあっという間にあたりが暗くなります。週末に灯る有田中央大橋のライトアップは、収穫期を迎えたみかん山を優しく照らしています。

さて、10月13日に第1回有田市認定みかん官能審査が行われ、極早生品種の「ゆら早生」の認定みかん第1号が誕生しました。有田市認定みかんは、園地審査を通過した畑で育ったみかんを、ソムリエや料理人など食の専門家が食味で確かめて認定するものです。認定されたみかんに付される認定マークは、確かな品質の証であると同時に、生産者の皆さんが積み重ねてきた技と誇りの証でもあります。

今年の有田みかんは、ひときわ豊かな味わいです。私も口にしましたが、強い甘さと程よい酸味のバランスがよく、たいへんおいしく感じました。食味審査に参加した専門家からも、「この時期のみかんで、これほどの甘さは初めてではないか」との声が寄せられています。

しかし、この味は決して自然の恵みだけで生まれるものではありません。今年は梅雨明けから約2か月間

にわたり日照りが続きました。生産者の皆さんは、水やりなど気の遠くなるような作業を重ね、一つひとつの木と果実の状態を見守りながら、自然と向き合っていました。その並々ならぬ努力と確かな技術が、今年の豊かな実りにつながっています。

450年以上にわたり受け継がれてきた有田みかんの産地は、世界農業遺産にも認定されています。その価値は、みかん山の景観だけではありません。山の斜面を切り拓き、知恵と技を磨き、営みを今日まで紡いできた人々の歩みにこそあります。

私たちにとって身近な有田みかんは、全国の多くの方々が旬の訪れを心待ちにする特別な味です。日々にするみかん山にも、食卓に並ぶみかんにも、有田が誇る歴史と生産者の思いが息づいています。

生産者の皆さんの汗と情熱が結実した、誇るべき有田の味を、ぜひご堪能ください。そして、故郷を離れて暮らす家族や遠方の友人に「これが有田みかんです」と胸を張って伝えられる。その誇りこそが、私たち有田市民の宝です。

有田市長 玉木 久登

たこ作り教室・たこあげ大会

12月19日(土)

子どもから大人の方までどなたでもご参加いただけます。
(市内在住、在勤、在学の方)

たこ作り教室

@宮原コミュニティセンター
9時30分～11時30分

参加費 300円(当日ご持参ください)

用意するもの ものさし・木工ボンド・はさみ・セロハンテープ・カッターナイフ・えんぴつ・新聞紙・油性マジックや色えんぴつ(たこに絵を描く)・敷きもの

申込み 11月25日(水)～12月8日(火)

※二次元コードよりお申込みください。

定員 先着30名程度(小学3年生以下は保護者同伴)



第50回

たこあげ大会

@宮原小学校
13時30分～15時30分

手作りのたこで
ご参加ください!

参加費 無料 申込み 当日受付します

※雨天中止

*たこあげの後は温かいとん汁もご用意しています!
(数に限りがあります)

*参加者の皆さんに記念品をご用意します。

主催 有田市地域と学校の連携・協働体制推進事業運営委員会

後援 有田市地域活動連絡協議会、有田市青少年育成市民会議

☎生涯学習課 TEL22-3761

広告 市収入の一部とするため有料広告を掲載しています。

より良い広報づくりのため、皆様のご意見ご要望を経営企画課へお寄せください。



この広報紙は地球環境保護のために、
植物油インキを使用しています。