

News Release



2022年11月30日(水)

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

「第1回 全国りんご選手権」を開催

山形県「こうとく/白田農園」が最高金賞を獲得！

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治）は、毎月1回「野菜ソムリエサミット」として、野菜ソムリエによる野菜・果物とその加工品の品評会を実施しております。その目的は、価値ある青果物や加工品を評価・認証し、広く世の中に発信することで生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することです。

今回は2022年11月29日(火)に、「第1回全国りんご選手権」（以下、本選手権）を開催しました。全国各地の産地からエントリーしたりんごを、評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などをすべて伏せて食味。その美味しさを相対評価で審査し、評価員全員の合計点数によって各賞を決定しました。

【結果一覧】



受賞内容	品名	出品農家/団体名	都道府県
最高金賞	こうとく	白田農園	山形県
金賞	養田さんのチャンピオンりんご「ぐんま名月」	ファーム大澤屋《生産者名:養田 達男》	長野県
銀賞	完熟蜜入りふじりんご	船中農園	山形県
銀賞	養田さんのチャンピオンりんご「サンふじ」	ファーム大澤屋《生産者名:養田 達男》	長野県
銅賞	ぐんま名月	山とりんご	長野県
銅賞	十和田上明戸林檎	十代目上明戸農園	青森県
銅賞	ふじ	白田農園	山形県
銅賞	葉取らずさんふじ	須藤アップルファーム	青森県
銅賞	はるか	fumi farm	山形県
入賞	養田さんのチャンピオンりんご「シナノスイート」	ファーム大澤屋《生産者名:養田 達男》	長野県
入賞	サンふじ	JAいわて中央りんご部会都南支部青年部	岩手県
入賞	シナノゴールド	カネ十農園	長野県
入賞	養田さんのチャンピオンりんご「シナノドルチェ」	ファーム大澤屋《生産者名:養田 達男》	長野県

【本件お問合せ先】 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com

【審査概要】

- 開催日時： 2022年11月29日（火）11:00~/14:30~
- 会 場： 日本野菜ソムリエ協会 築地教室
- 審 査 員： 野菜ソムリエ資格保持者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価
- 表彰内容： 最高金賞1品/金賞1品/銀賞2品/銅賞5品 /入賞4品

最高金賞：こうとく

出品者：白田農園（山形県西村山郡）

お問い合わせ：090-4318-4725



<評価員のコメント>

- ・見た目から甘味が強そうなイメージ。一般的りんごの甘さよりもワンランク濃厚なハチミツのような甘さ。
- ・蜜がたっぷり入っていてシャキシャキの食感、甘味、酸味のバランスも良くとても美味しかったです！

<生産者のこだわりポイント>

肥料は自分で配合、発酵させたボカシのみ肥料として撒いています。
父の代から40年間化学肥料は撒いていません。剪定はなるべく枝を残して、葉っぱの力で着色させています。

金賞：養田さんのチャンピオンりんご「ぐんま名月」

出品者：ファーム大澤屋《生産者名：養田 達男》（長野県長野市）

お問い合わせ：<https://shop.osawaya.jp/>



<評価員のコメント>

- ・とてもジューシーで驚きました。最初の一口で甘さがガツンと伝わり、後味はフルーティーでおいしかったです。
- ・シャキシャキ感と香りがさわやか。少し洋ナシを感じるような独特の風味が他には無い味わいでした。

<生産者のこだわりポイント>

長野県北部、1998年（平成10年）に開催された長野オリンピックでスキー競技会場となった志賀高原産のりんごです。高原特有の昼夜の寒暖差と清らかな水によって、色づきがよく身がしまった美味しいりんごが育つ生産地として知られています。養田さんの作るりんごの品質は極上で、地域の品評会では何度も最優秀賞を受賞。まさにりんご作りのチャンピオンです。りんご栽培には膨大な工程がありますが、その中できめ細やかに個々の枝を管理し、ひとつひとつの実を丁寧に育てています。市場に出回ることのなかった極上りんごを是非うちで取り扱わせてもらえないかと、養田さんを説得し、大澤屋で全量買い取りはじめて今年で3年目になります。

味・食感・見栄えにおいてチャンピオンと名乗るりんごを、是非ご賞味下さい。

銀賞：完熟蜜入りふじりんご

出品者：船中農園（山形県南陽市）

お問い合わせ：funanakanouen@yahoo.co.jp



<評価員のコメント>

- ・酸味と甘みのバランスが良く、ジューシーでとてもおいしかったです。
- ・口に入れた瞬間は「甘い！」と感じましたが、噛んでいるうちにしっかりと酸味も感じられて後味がとても良いりんごだと思いました。

<生産者のこだわりポイント>

当農園のふじりんごはギリギリまで収穫を待ち「完熟」にこだわっております。
全玉◆蜜入り◆を召し上がっていただく為に、熟練の技をもった職人が五感を研ぎ澄まし選果しております。
愛情たっぷり真っ赤に色付いたふじりんごは、甘みと酸味のバランスが良く、パリッとジューシーな味わいです。

銀賞： 養田さんのチャンピオンりんご「サンふじ」

出品者：ファーム大澤屋《生産者名：養田 達男》（長野県長野市）

お問い合わせ：<https://shop.osawaya.jp/>



<評価員のコメント>

- ・酸味が強いかと思いきやうまみと甘味がしっかりあり、全体的に濃厚な味わい。香りもよくバランスのよいりんごでした。
- ・食感、甘味、酸味のバランスがとても良く、後味も甘さが残りとてもみずみずしかったです。

<生産者のこだわりポイント>

長野県北部、1998年（平成10年）に開催された長野オリンピックでスキー競技会場となった志賀高原産のりんごです。高原特有の昼夜の寒暖差と清らかな水によって、色づきがよく身がしまった美味しいりんごが育つ生産地として知られています。養田さんの作るりんごの品質は極上で、地域の品評会では何度も最優秀賞を受賞。まさにりんご作りのチャンピオンです。りんご栽培には膨大な工程がありますが、その中できめ細やかに個々の枝を管理し、ひとつひとつの実を丁寧に育てています。市場に出回ることのなかった極上りんごを是非うちで取り扱わせてもらえないかと、養田さんを説得し、大澤屋で全量買い取りはじめて今年で3年目になります。

味・食感・見栄えにおいてチャンピオンと名乗るりんごを、是非ご賞味下さい。

銅賞：ぐんま名月

出品者：山とりんご（長野県北安曇郡）

お問い合わせ：<https://yamato-ingo.com/>



<評価員のコメント>

- ・シャキッとした食感があり、上品な甘さで何個でも食べなくなるおいしさでした。
- ・芳醇な香りがあり、口に入れると甘さがジュワ～と広がり「おいしくて幸せ」という一言。

<生産者のこだわりポイント>

雄大な北アルプスの山々に囲まれた安曇野の地で恵まれた環境の中、りんご栽培をしております。りんごは寒暖の差でギュッと美味しくなります。収穫のタイミングを1つ1つ丁寧に吟味し、早採りはせず、しっかり樹上で完熟させてお客様の元へベストのタイミングでお届けいたします。良質な土作りにも取り組んでおり、化学肥料不使用で牛糞とオガクズを混ぜ合わせた堆肥を使っています。また、木の持つ自然の力を発揮するべく、除草剤は使わず手刈りでおこない、土壌の微生物や虫達を活用するなど、環境に優しい土作りにも取り組んでおります。

銅賞：十和田上明戸林檎

出品者：十代目上明戸農園（青森県十和田市）

お問い合わせ：090-4315-5638



<評価員のコメント>

- ・最初の1口を食べた時にはじけるような食感があつて酸味が強いように感じましたが、後から甘味とリンゴのうまみがしっかり感じられる美味しさでした！
- ・甘みはマイルド、酸味はしっかりと、シャキシャキ食感で非常においしかったです！

<生産者のこだわりポイント>

味を追求したりんご栽培。とにかく食べてみて下さい！

銅賞：ふじ

出品者：白田農園（山形県西村山郡）

お問い合わせ：090-4318-4725



<評価員のコメント>

- ・濃いというのが最初の印象で、ジューシーで香りも素晴らしかったです！
- ・大粒で食べごたえがあり、甘味の中に酸味がありとてもおいしかったです！

<生産者こだわりポイント>

肥料は自分で配合、発酵させたボカシのみ肥料として撒いています。

父の代から40年間化学肥料は撒いていません。剪定はなるべく枝を残して、葉っぱの力で着色させています。

銅賞：葉取らずさんふじ

出品者：須藤アップルファーム（青森県弘前市）

お問い合わせ：<https://www.tabechoku.com/producers/25244>



<評価員のコメント>

- ・王道のTheリンゴという味わいで、甘さとやさしい酸味のバランスが良く味わい深いです。
- ・甘さもしっかりありながら皮の力強さ、苦みも感じられました。蜜が入りながらも歯切れの良い食感が楽しめました。

<生産者こだわりポイント>

弘前市の中にある大森は標高1625mの岩木山の麓にある寒暖差が激しい土地です。だからこそ、身が引き締まり酸味と甘味のバランスの良いりんごがいっぱい取れます。当園はエコファーマーを取得しており、環境に優しく持続可能な園地作りをしています。完熟堆肥や有機肥料で土を、海藻のパワーを借りて葉に力を。

銅賞：はるか

出品者：fumi farm（山形県西村山郡）

お問い合わせ：<https://fumifarm-yamagata.com/>



<評価員のコメント>

- ・黄色い皮の香りがトロピカルフルーツのよう。豊かな甘さを受け止める塩味が味わいを立体的にしている。
- ・甘み、酸味、香り、食感すべてが上品にまとまっていると感じました！皮ごと食べるにも食べやすい。

<生産者こだわりポイント>

贅沢に太陽の恵みを受ける「無袋りんご」発祥地の山形県朝日町だからこそなせる技術。

粘土質な土壤により程よくりんごにストレスをかけ、山形県が誇る自然の恵み「最上川」からの

霧にも恵まれています。さらに、日中との寒暖差が激しいという理想的な環境が相乗し、

地道な試行錯誤の結果、酸味も増し、これまでにない極上のりんごを生み出すことに成功。保存料無使用。

その時の樹の状態を見ながら肥料や防除、摘果、葉摘みを調整します。

入賞：養田さんのチャンピオンりんご「シナノスイート」

出品者：ファーム大澤屋《生産者名：養田 達男》（長野県長野市）

お問い合わせ：<https://shop.osawaya.jp/>



<評価員のコメント>

- ・パリッとしたすぎないやわらかい食感と強めの甘さが個性的でおいしいりんごでした。
- ・やわらかい甘味が持続するので万人から好まれる味だと思いました！

<生産者こだわりポイント>

長野県北部、1998年（平成10年）に開催された長野オリンピックでスキー競技会場となった志賀高原産のりんごです。高原特有の昼夜の寒暖差と清らかな水によって、色づきがよく身がしまった美味しいりんごが育つ生産地として知られています。養田さんの作るりんごの品質は極上で、地域の品評会では何度も最優秀賞を受賞。まさにりんご作りのチャンピオンです。りんご栽培には膨大な工程がありますが、その中できめ細やかに個々の枝を管理し、ひとつひとつの実を丁寧に育てています。市場に出回ることのなかった極上りんごを是非うちで取り扱わせてもらえないかと、養田さんを説得し、大澤屋で全量買い取りはじめて今年で3年目になります。

味・食感・見栄えにおいてチャンピオンと名乗るりんごを、是非ご賞味下さい。

入賞：サンふじ

出品者：JAいわて中央りんご部会都南支部青年部（岩手県盛岡市）

お問い合わせ：0196-96-3344



<評価員のコメント>

- ・堂々たる大きさの果実は、蜜を帯び甘さの中の淡い酸が全体的にマイルドな印象にまとまっている。
- ・花のような香りがし、蜜も甘く硬すぎず、食べやすいりんごでした。酸味とのバランスも良かったです。

<生産者こだわりポイント>

岩手県盛岡地域のサンふじは袋をかけずに太陽をたくさん浴びて育ち、樹上で完熟させます。

また、木に残す実を厳選し、一個の実に対しての葉っぱの枚数にまで気を遣って、美味しいりんごになるように心がけています。

入賞：シナノゴールド

出品者：カネ十農園（長野県須坂市）

お問い合わせ：<https://www.hitaki-kaneju-nouen.com/>



<評価員のコメント>

- ・口に入れた瞬間にさわやかな甘酸っぱさが広がり、歯ごたえも抜群！白い花のような香りと共に豊かな果実が楽しめるりんご。
- ・食べる前からお花のような良い香りがあり、口にいれるとさらに甘味、酸味とともに広がり幸せな気持ちになります。

<生産者こだわりポイント>

カネ十農園のある須坂市は長野県内でも有数の果樹栽培が盛んで、

- 1、水はけのよい土壌
- 2、昼夜の温度差が大きい
- 3、年間降水量が少ない気候

3つの条件下で栽培され、果汁の多い美味しいりんご、ぶどう栽培に適しており、常緑果樹以外の全てが栽培できる地域です。常にきめ細やかな栽培、一番美味しい時期の収穫、発送を心がけております。

入賞：養田さんのチャンピオンりんご「シナノドルチェ」

出品者：ファーム大澤屋《生産者名：養田 達男》（長野県長野市）

お問い合わせ：<https://shop.osawaya.jp/>



<評価員のコメント>

- ・花のような良い香りが口に広がり、甘さと酸味が同時にはじけました！
- ・香りがよく甘みと酸味のバランスがとても良かったです！

<生産者こだわりポイント>

長野県北部、1998年（平成10年）に開催された長野オリンピックでスキー競技会場となった志賀高原産のりんごです。高原特有の昼夜の寒暖差と清らかな水によって、色づきがよく身がしまった美味しいりんごが育つ生産地として知られています。養田さんの作るりんごの品質は極上で、地域の品評会では何度も最優秀賞を受賞。まさにりんご作りのチャンピオンです。りんご栽培には膨大な工程がありますが、その中できめ細やかに個々の枝を管理し、ひとつひとつの実を丁寧に育てています。市場に出回ることのなかった極上りんごを是非うちで取り扱わせてもらえないかと、養田さんを説得し、大澤屋で全量買い取りはじめて今年で3年目になります。

味・食感・見栄えにおいてチャンピオンと名乗るりんごを、是非ご賞味下さい。

【「野菜ソムリエ」とは】

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

「野菜ソムリエ」の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。

現在、キャリアアップ・キャリアチェンジや、自分だけでなく家族や友人の健康に活かすため、さらには社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

【運営団体】

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

創立：2001年8月7日

理事長：福井 栄治

所在地：東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F

事業：野菜ソムリエの資格提供と育成、各種講座やコンテンツの企画開発・提供

ホームページ：<https://www.vege-fru.com>