



2022年12月16日

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

野菜ソムリエサミット 2022年12月度結果

【青果部門】金賞4品 銀賞6品

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、**農産物のさらなる価値向上と農業の活性化**を目指し、野菜・果物、農産加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。12月度分を当月14日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

12月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	潮風農法べにはるか	(つよしファーム／新潟県新潟市)
		柏崎産甘うま野菜さつまいも（シルクスイート）	(アグリー・ホンマ／新潟県柏崎市)
		柏崎産甘うま野菜さつまいも（紅はるか）	(アグリー・ホンマ／新潟県柏崎市)
		シュガーフラワー	(ターザンマルシェ／三重県多気郡多気町)
	銀賞	奈良ファームのこだわりきゅうり	(奈良農園／千葉県旭市)
		みるいキュウリ	(みやもと農園／静岡県富士市)
		わにつかトマト	(かわむら農園／宮崎県宮崎市)
		柏崎産甘うま野菜ブロッコリー	(アグリー・ホンマ／新潟県柏崎市)
		深谷蜜ねぎ	(葱やけんもち／埼玉県深谷市)
		伯州美人	(JA とっとり西部／鳥取県米子市)

【青果部門】**潮風農法べにはるか**

出品者：つよしファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：info@tsuyoshi-farm.com**【評価員コメント】**

- ・レモン煮のようなさわやかな酸味を感じ、上質なサツマイモだと感じた。
- ・甘味は強く感じるが、後味がすっきりと上品。
- ・重厚感のある甘味と余韻の長さは満足感が高く、強い印象を残す。

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

蜜芋べにはるか。自然の恵みをたっぷりうけ、育ったさつまいもです。気候や風土が生み出した、べにはるか特有の甘味や風味、しつとりな食感を堪能できる逸品です。



柏崎産甘うま野菜さつまいも（シルクスイート）

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・ねっとりしすぎず、歯ごたえも残るので、焼き芋以外の料理にも活躍しそう。
- ・カカオが少し混じったような甘やかな味。
- ・甘さ控えめですが、飽きのこないサツマイモらしい味。

【生産者の方のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。



柏崎産甘うま野菜さつまいも（紅はるか）

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・甘味がとても強いがうま味も充分あるので、野菜としても使いやすい。
- ・ねっとり、しっとりまるで一度濾したかのようななめらかさ。
- ・日差しに透けるような黄金色が美しい。

【生産者の方のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。



シュガーフラワー

出品者：ターザンマルシェ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：090-5860-2103（タカハシ）



【評価員コメント】

- ・塩味が食べ飽きない良い要素になっています。
- ・茎のポリポリした食感と花蕾のザクザクした食感、両方楽しい。
- ・甘い香りが、カリフラワーとは違う華やかさを感じる。

【生産者の方のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

キノコの菌床と牛ふんたい肥を使って土づくりにこだわっています。

元気に育った苗は、直径 1 メートルほどの大株に育ち、大きな花蕾は見事です。

茎までおいしく食べられますので是非ご賞味ください。



奈良ファームのこだわりきゅうり

出品者：奈良農園

提供方法：生食

お問い合わせ：090-2314-6721



日本野菜ソムリ工協会



【評価員コメント】

- 皮は厚めでパリッとしているが、中は柔らかく食べやすい。
- キュウリ本来の苦みがしっかり残っていてとてもチカラ強い味。
- 実が柔らかめで、ぬか漬けや浅漬けに合うように思いました。

【生産者とのこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

自家製の堆肥や牡蠣殻石灰や菜種油粕や有機肥料を使用し、微生物や土着菌を土壤で増やすことにより、えぐみが無く甘さやきゅうり本来の旨味が濃いミネラルたっぷりの奈良ファームのこだわりきゅうりです。



みるいキュウリ

出品者：みやもと農園

提供方法：生食

お問い合わせ：ymiya@tx.thn.ne.jp



【評価員コメント】

- キュウリの苦みが苦手な方に受け入れられそうです。
- パリッとした中に、ソフトな食感もあり、複雑。
- 生食はもちろんしっかりした味なので、加熱して味付けするなど調味料にも負けない。

【生産者とのこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

"みるい"は静岡の方言で、「柔らかい、若い」という意味です。通常より早めに収穫したキュウリは、皮も柔らかく丸かじりするのに丁度いいサイズです。キュウリのうま味で、お漬物、酢の物にしても一味違います。農薬、化学肥料に頼らず育てました。

小さな農家が育てたこだわりのキュウリ、是非楽しんで下さい。



わにつかトマト

出品者：かわむら農園

提供方法：生食

お問い合わせ：090-5661-4008 (川村)



【評価員コメント】

- 酸味が先にきた後すぐに甘味がくるので、飽きずに余韻も長く楽しめる。
- うま味、さっぱり感を強く感じます。塩味もありバランスが良い。
- しっかりした食べごたえ、肉質はジューシーで程よい固さ。皮も気にならない。



【生産者のごだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋
わにつかトマトを作る土には発酵熟成させた馬糞堆肥と海藻ミネラルを混ぜ豊富な善玉菌によって分解された旨み成分のおかげでしっかりとした味わいになるよう栽培しています。旨味、甘味、酸味のバランスの良いミニトマトを味わって下さい。



柏崎産甘うま野菜ブロッコリー

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・塩味と甘味のバランスが良く、コクが強い。
- ・茎の部分の甘味、うま味が特にすばらしい。
- ・茎はしっかりパリッと、つぼみはフワッとしっとりでバランスが良いです。

【生産者ごだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋
魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ち特に味の濃いブロッコリーに育ちました。



深谷蜜ねぎ

出品者：葱やけんもち

提供方法：生食、焼く

お問い合わせ：<https://negiya-kenmochi.com/>



【評価員コメント】

- ・噛んでいるとじんわり辛みが出てくるが、それが口に残らずにひいていくのが良い。
- ・加熱すると甘味、辛み、酸味のバランスが良い。
- ・加熱することで、凝縮したうま味を感じる。是非、鍋料理や炒め物に使いたい。

【生産者ごだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋
深谷蜜ねぎの秘「蜜」は、その名の通りねぎから蜜が溢れ出ます。
新潟地域の肥沃な大地、深谷独特の冬場の気候が合わさると、ねぎが糖を溜め込みます。この溜め込まれた糖が霜が降りる寒い時期になると、葉の部分から蜜として溢れ出します。
その時期を「旬」と呼んでいます。



伯州美人

出品者：JA とっとり西部

提供方法：生食、焼く

お問い合わせ：<https://www.ja-tottoriseibu.or.jp/farmstand/>
(ふれあい村アスパリ)



【評価員コメント】

- ・生食は噛むほどに辛みが増す。焼くと洋梨のようなフルーティーさを感じる。
- ・焼くと甘いだけでなく、辛みもしっかりと残り力強い味わい。
- ・焼くと、トロッとしているがシャキシャキ感も残り良いですね。

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

弓浜半島の水はけの良い砂質土壤で育てられた白ネギ。伯州美人は JA とっとり西部の特産品として、昭和初期に伯州美人研究会を設立し栽培を始めている。軟白部は繊維質が少なくとても柔らかいです。また糖度も高いです。是非一度ご賞味ください。

＜青果部門 評価概要＞

■評価員

野菜ソムリ工の資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した者

■出品物の提供方法

生食（切り方などの指定可）+ 調理 1 種（切り方や加熱時間などの指定可）
焼く・茹でる・蒸す・ジュース ※油含む調味料不使用

■評価基準

・絶対評価（相対させるのは評価員自身の食味経験のみ）

・「おいしさ」に照準を当てて評価

これまで野菜ソムリ工として多くの青果物を味わってきた中で

5 点：標準的かつ普通に美味しいと感じる味

7 点：自信をもって美味しい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10 点：（経験上）一番美味しい、もしくはそれに準ずる味

評価員が 10 点満点で 10 段階評価を行い、平均点に応じて以下の通り認証する

7 点以上・・・銀賞

8 点以上・・・金賞

9 点以上・・・最高金賞

青果部門 以上



【加工品部門】

受賞なし

<加工品部門 評価概要>

■野菜ソムリエの加工品評価視点

- ・その商品には、品種（品目）の特性が活用されているか
- ・商品としてただおいしいのではなく、野菜・果物の良さがいかされて美味しいくなっているか

野菜ソムリエは、日頃から多くの青果物や青果物の加工品に親しむ“野菜・果物のプロ”であると同時に、一般生活者でもあるため、客観的かつ専門的な評価視点を持っています。

■出品条件

加工品は以下の条件に則したものが審査の対象となります。

- ・使用している青果物の品種は1種類であること
- ・使用している青果物の産地は1箇所であること

■評価基準と評価について

素材の青果物の味がいかされていることは大前提とし、以下を点数の基準として考える

5点・・・「標準的かつ普通においしいと感じる味」

7点・・・「自信をもっておいしい加工品だとおすすめできる味」

10点・・・「(経験上)一番おいしい、もしくはそれに準ずる味」

・評価視点は「美味しさ」にフォーカスし、比較対象を持たない「絶対評価」とする。

・評価員は10点満点で採点。その平均点により認証を決定する。

7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

9点以上・・・最高金賞

加工品部門 以上

■「野菜ソムリエサミット」のこれまで

2007年 5月 『ベジフルサミット』として開始。テーマ野菜を集結させてNo1を決定。

第1回テーマ野菜：トマト。「アーマーラ」は受賞をブランディングに有効利用し有名に。

2010年 4月 『野菜ソムリエサミット』に名称を変更。

2011年 12月 野菜ソムリエサミットがフード・アクションニッポンアワード2011を受賞。

2013年 2月 テーマ野菜を設けるスタイルで3ヶ月に1回実施し、開催実績はのべ17回に。

2014年 7月 旬を逃さぬようリニューアル。毎月実施かつ品種品目も限定せず絶対評価方法に変更。

2017年 7月 青果物の特性をいかした加工品を対象に、「加工品部門」をスタート。

2019年 6月 トマトのみを評価する「野菜ソムリエサミットトマトグランプリ」を開催。



■出品方法について

以下よりご確認ください

<https://www.vege-fru.com/contents/hp0055/index.php?CNo=55&No=87>

■「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 日本野菜ソムリ工協会

創立 2001年8月7日

代表理事 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/>

■ 本件お問合せ先：一般社団法人日本野菜ソムリ工協会 野菜ソムリエサミット担当宛て

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL : (03) 6278-8456 FAX : (03) 3541-1337

URL : <https://www.vege-fru.com> E-MAIL : summit@vege-fru.com