



2023年1月13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 2023年1月度結果

【青果部門】金賞1品 銀賞8品

【加工品部門】銀賞1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。1月度分を当月11日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

1月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	レジェンド (有限会社ニッケイファーム／福島県郡山市)
	銀賞	エンリッチミニトマト (長万部アグリ株式会社／北海道長万部町)
		アグリコのミニトマト (アグリコ／愛知県豊橋市)
		福笑とまと サンチェリースマイル (えがおに農園 株式会社セスナー／山形県東置賜郡高畠町)
		長寿の源 フルーツトマト (花井一好／三重県桑名郡木曽岬町)
		ほっぺた (青山農園／宮崎県日南市)
		笑顔にんじん (笑顔のさと染谷ファーム／千葉県千葉市)
		甘果にんじん (株式会社ファーマインド／熊本県菊陽町)
		新玉ねぎ (増田農園／静岡県浜松市)
加工品部門	銀賞	三河湾あおさ小僧のポップコーン物語 (宮川産業株式会社／愛知県田原市)

【青果部門】

レジェンド

出品者：有限会社ニッケイファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：024-966-0213



【評価員コメント】

- ・茎の甘味が衝撃的、甘味だけでなく濃厚なうま味を感じる。
- ・茎の甘さにも驚いたが、それ以上に葉の旨さが衝撃的。



日本野菜ソムリエ協会

【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

基本有機肥料のみで農薬も使わずの栽培。野菜は「食べなきゃならない」から「食べたい」をモットーに、美味しい野菜や感動できる野菜作りを目指しています。このホウレンソウも概念を崩したくて、アクの少なさや甘さを研究しながら 10 年かけて仕上げました。子供が喜んで食べてくれる野菜を。福島県にはこんな美味しい野菜がある事を知って、魅力ある福島を発信していきたいと思っています。



エンリッチミニトマト

出品者：長万部アグリ株式会社

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・フルーティーな香りと、ほんのりした酸味があってバランスがとても良い。
- ・砂糖のような甘さをしっかり酸が包み込んでいる。

【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

糖度を上げるのが難しいと言われる水耕栽培において、ストレス環境下で育てて甘みを引き出すのでは無く、弊社独自の農法で糖度を引き出しております。健やかに栽培する分機能が損なわれることなく、あっさりとした甘みとコクをご賞味ください。



アグリコのミニトマト

出品者：アグリコ

提供方法：生食

お問い合わせ：0532-35-9668



【評価員コメント】

- ・スープや調理されたものを食しているような味。
- ・ミカンや柿などのオレンジ系の果物の甘味が特徴的。

【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

脱サラし、古いハウスのリノベーションから農業を始めて 10 年になります。「美味しいミニトマトを作るには、健康な樹を作る事」、茎は細マッチョ、葉は厚く綺麗な事が大切。冬の寒暖差と日照時間が織りなす環境で、じっくり完熟させたミニトマトは甘くて、コクがありとても美味しい。是非、生食でご賞味下さい。



福笑とまと サンチェリースマイル

出品者：えがおに農園 株式会社セスナー

提供方法：生食

お問い合わせ：080-2849-4380（佐藤）





【評価員コメント】

- ・甘、酸、塩味をバランス良く感じられ奥深い味。
- ・控えめな甘みとキュッとした酸味が混在する大人の味わい。

【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

定植時から夏と冬に合わせた肥料配合と水量のバランスを細かく調整し、一本一本、一粒一粒を農園独自のノウハウと愛情を注ぎ込みこだわりを持って育てています。自然の寒暖の差が生む旨味と酸味、優しい甘みが際立つトマトです。一粒食べれば笑顔と元気に、不思議と手が伸びてしまうスマイルトマトです。



長寿の源 フルーツトマト

出品者：花井一好

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・甘すぎず、適度な自然を感じる。「野菜を食べてる」という実感が持てる味。
- ・ゼリー部分に程よい酸味とほんのりと塩味を感じるバランスの良いトマト。

【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

(株) 愛知製鋼の鉄力あぐり B12 という資材を使って栽培した高糖度フルーツトマトです。



ほっぺた

出品者：青山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://aoyamafarm.thebase.in/>



【評価員コメント】

- ・強い塩味とうま味の余韻が長くトマトだけで料理として完成していると感じる味。
- ・昔ながらのトマトの香りに華やかさが加わった。

【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

「ほっぺた」は当園の1番人気のトマトです。水分コントロールを行い実を絞っているため高糖度トマトならではの皮のパリッと食感、中は柔らかくジューシーな食感を楽しんで頂きたいです。また甘味はもちろんですが味の濃さを出すために酸味も大事にしています。よくお客様から懐かしくて甘いトマトとお言葉を頂きます。甘味と酸味の両方を味わえるトマトだと思います。



日本野菜ソムリエ協会



笑顔にんじん

出品者：笑顔のさと染谷ファーム

提供方法：生食・ジュース

お問い合わせ：egaono.sato3@gmail.com



【評価員コメント】

- ・甘さの中にリンゴのようなフルーティーさがある。
- ・ジュースにすると、甘味の後にほのかな塩味とうま味が追いかけてくる。



甘果にんじん

出品者：株式会社ファーマインド

提供方法：生食・蒸す



【評価員コメント】

- ・良い意味でニンジン臭が無くクセの無いおいしい味。
- ・蒸したニンジンの色がとても鮮やか、甘さが際立つ。

【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

甘果にんじんは、芯の色が「紅い品種に限定」し「えぐみがない」「ニンジン特有の臭みが無い」といった3つの選定基準を満たすものだけを全国から選りすぐって産地リレーでお届けします。1年を通して、産地が変わっても、変わらないおいしさを楽しめるのが甘果にんじんです。



新玉ねぎ

出品者：増田農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：080-6963-8002



【評価員コメント】

- ・生食は辛いと思いきや、一口目はとても甘いです。
- ・加熱はとろ旨、甘旨、ねっとりと蜜がすごい、これだけで至極の品。

【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

種から収穫までを自分の手で責任をもって栽培しています。有機肥料と化成肥料をそれぞれ生育ステージで使い分け、農薬では最近問題のネオニコチロイドを完全排除。1に安全、2に美味しい、3に美しい野菜を目標に、手に取って食べた方が思わず笑顔になれる野菜を作っています。



<青果部門 評価概要>

■評価員

野菜ソムリエの資格を保有し、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エ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】



三河湾あおさ小僧のポップコーン物語

出品者：宮川産業株式会社

提供方法：レンジ

お問い合わせ：0531-32-3326



【評価員コメント】

- ・バターなどの油分を加えなくても、とても芳ばしい香り。
- ・トウモロコシの姿そのままが話題性十分。一粒一粒がきれいに弾けて香ばしい。

【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

地元の食材を最大限の五感で食し、おうち時間を楽しく！がコンセプト。野菜ソムリエ監修である自社栽培のとうもろこしを専用乾燥機で急速に仕上げました。

加熱すると袋が膨れだし、とうもろこしの弾ける音、芳ばしい香。

出来立てのポップコーンにアオサ粉をまぶせば磯の香りと共に不思議と笑顔になる。

五感で楽しむ、「新しい物語」が始まります。



<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。「アメーラ」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カ月に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 日本野菜ソムリエ協会

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エ協会 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