



2023年2月10日

農産品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2月度結果

【青果部門】金賞3品 銀賞14品

【加工品部門】金賞2品 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。2月度分を当月8日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

2月度 受賞品目一覧

| | | | |
|-------|----|------------------|---------------------------|
| 青果部門 | 金賞 | NOKAのネギ NO.6 | (NOKA/埼玉県深谷市) |
| | | 鉄力高糖度トマト | (花井一好/三重県桑名郡木曽岬町) |
| | | 甘果にんじん | (株式会社ファーマインド/熊本県菊陽町) |
| | 銀賞 | とげなしナス | (石田茄子/愛知県豊橋市) |
| | | 紅ハルカ | (小城農園 オシロリョウ/熊本県阿蘇郡西原村) |
| | | 熟成紅はるか | (さと農園/宮崎県宮崎市) |
| | | だるまトマト | (だるまトマト農園/愛知県豊橋市) |
| | | あまリッチ | (トマタツファーム株式会社/沖縄県うるま市) |
| | | ニーゴ 25. | (TOMATOLABEL/宮崎県児湯郡都農町) |
| | | 極(火入れ) | (有限会社ニッケイファーム/福島県郡山市) |
| | | NOKAのネギ NO.7 | (NOKA/埼玉県深谷市) |
| | | NOKAのネギ NO.8 | (NOKA/埼玉県深谷市) |
| | | さつまいも(紅はるか) | (株式会社フジワラアグリコトウラ/栃木県宇都宮市) |
| | | 金平糖トマト | (まると農園/和歌山県和歌山市) |
| | | シンディートマト | (株式会社山口トマト農場/東京都練馬区) |
| | | 熟成紅はるか | (山下農園/宮崎県都城市) |
| | | 熟成シルクスイート | (山下農園/宮崎県都城市) |
| 加工品部門 | 金賞 | 柏崎産 甘うま蜜芋 | (アグリーホンマ/新潟県柏崎市) |
| | | ウエタトマト de ドライトマト | (ウエタトマト/愛知県田原市) |
| | 銀賞 | まるでフルーツみたいな黒にんにく | (十文字屋 Sato Farm/岩手県奥州市) |



【青果部門】

**NOKA のネギ NO.6**

出品者：NOKA

提供方法：生食・焼く



【評価員コメント】

- ・甘味が強く、うま味も強い。
- ・ネギ本来の香り。ネギのパワーを感じ、それが味に反映されている。

【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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるネギです。深谷新戒ねぎの最大の特徴は3つあります。葉味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。もはや料理の脇役ではなく、料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。ネギを語るなら一度は食べていただきたいネギです。

**鉄力高糖度トマト**

出品者：花井一好

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・塩味が強く、食べた瞬間に口の中に広がるインパクトの強い味。
- ・鰹節のような香ばしい香りがとても印象に残る。

【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

圃場の劣化を防ぐため、たい肥を作り上げ、ミネラル分を補充します。高糖度でフルーティーなトマトを作っています。(この栽培には鉄力あぐり B12 を使用しています) コクと糖度の高いトマトに仕上がるよう生産努力をしています。直売、ネット販売は検討中。

**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】

- ・蒸すだけでこんなにも強い甘さになるのですね。果肉も柔らかい。
- ・香がほんのり甘く、果物のようにです。

【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

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。



日本野菜ソムリエ協会



とげなしナス

出品者：石田茄子

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-3450-6841



【評価員コメント】

- ・苦味、えぐ味、渋味などな一切なく、トロっとした果肉の柔らかさが際立ちます。
- ・皮もそのまま気にせず食べられるほど薄く、果肉も繊維質なくトロっとした味わい。

【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

愛知県豊橋市で茄子を栽培しています石田茄子です。減農薬栽培（殺虫剤の使用を極めて少なく）のとげなしナスは実は加熱するとトロトロ、ジューシーです。ナスのえぐみも少なく甘みを感じられます。皮が少し硬めのため棚保ちがいいです。



紅ハルカ

出品者：小城農園 オシロリヨウ

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-2516-3113



【評価員コメント】

- ・紅はるかの甘味の強さはあるが、後味の良い甘さ。
- ・ねっとり柔らかく、肉質にムラが無く、丁寧に熟成されたのを感じる。

【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

小城農園では、手を抜かない土づくりをしています。甘さにこだわった自然の食べ物です。是非一度ご賞味ください。



熟成紅はるか

出品者：さと農園

提供方法：焼く



【評価員コメント】

- ・身はクリーミーだが柔らかすぎない。これが良い。
- ・重すぎず、スマートで軽やかさのある味。

【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

子どもたちに食べさせたい野菜、おいしい野菜をつくりたい一心で活動しています。土作りは微生物と循環を意識して行っています。おいしいお芋を食べたい、食べてもらいたいので日々試行錯誤しています。

2018年有機JAS認証取得。



日本野菜ソムリエ協会



だるまトマト

出品者：だるまトマト農園

提供方法：生食

お問い合わせ：080-1605-6783



【評価員コメント】

- ・甘味、酸味のバランスが良く、口いっぱいに広がる旨さ。
- ・パキッと歯切れの良い皮がとても良いです。

【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

元大工で、職人氣質の園主が樹づくりに徹底的にこだわった高糖度ミニトマトです。毎日ミニトマトと対話しながらその日の天候に合わせた環境管理と丁寧な手入れを地道に積み重ねることで「説明の必要のない美味しさ」を追求しています。完熟で収穫する「だるまトマト」は糖度が高く程よい酸味と濃厚な味わいが特徴です。



あまリッチ

出品者：トマタツファーム株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：090-5926-4014



【評価員コメント】

- ・若いワインのような、熟しながらもフレッシュなおしゃれな香り。
- ・しっかりとした食感になりがちなプラム型の中で柔らかく食べやすい。

【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

南国の光を十分に浴びせ、極限まで水を絞り、ぎりぎりまで熟させることでトマトの「甘味」と「旨さ」を引き出したあまリッチです。甘さの中にあるコクの深い旨さがあり、糖度は10度超えです。地元スーパーに直接販売することで、新鮮な「あまリッチ」を消費者へお届けしています。リピーター続出です。



ニーゴ 25。

出品者：TOMATOLABEL

提供方法：生食

お問い合わせ：090-2130-8784



【評価員コメント】

- ・皮が柔らかく食べやすいのと、甘くジューシーな果肉がとてもおいしい。
- ・後味がフワッと甘くて心地よい。

【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

“うまみは土からこだわりは愛情から” 昔ながらの、土耕栽培で大切に育てたミニトマトです。有機肥料にこだわり、満月に肥料と水やりをし、真っ赤になって収穫したニーゴは、甘みや旨みがぎゅっとつまっています。糖度が高い為、火を通すと甘すぎるため、是非生で食べて、ニーゴ本来の甘さを味わって見て下さい。



日本野菜ソムリエ協会



極 (火入れ)

出品者：有限会社ニッケイファーム

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：024-966-0123

【評価員コメント】

- ・香がとてもよいキャベツです。生・加熱どちらも良い。
- ・ほんのりトウモロコシのような甘味とコク。



【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栽培を目指しています。芯の部分の甘さや葉のくせの無さを、最大限に表現する本当の旬の野菜を皆様に知っていただき美味しく野菜を食べていただけたらと思っています。



NOKA のネギ NO.7

出品者：NOKA

提供方法：生食・焼く

【評価員コメント】

- ・うま味がとろ～っと凝縮しあふれている。
- ・加熱はとろっとしているのに、サクサクの歯ごたえ、力強さがあります。



【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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるネギです。深谷新戒ねぎの最大の特徴は3つあります。薬味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。もはや料理の脇役ではなく、料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。ネギを語るなら一度は食べていただきたいネギです。



NOKA のネギ NO.8

出品者：NOKA

提供方法：生食・焼く

【評価員コメント】

- ・生はシャキシャキと歯切れ良く、ネットリとしたうま味。
- ・少し酸味のある甘さが特徴的だと思います。フルーティーな香り。



【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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるネギです。深谷新戒ねぎの最大の特徴は3つあります。薬味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。もはや料理の脇役ではなく、料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。ネギを語るなら一度は食べていただきたいネギです。



日本野菜ソムリエ協会



さつまいも（紅はるか）

出品者：株式会社フジワラアグリコルトウーラ

提供方法：焼く

お問い合わせ：<https://www.organic-agri.jp/>



【評価員コメント】

- ・少しナッツの追うスモーキーな香りが特徴的。
- ・しっとりしていて、一口噛むと、水分があふれてジューシーです。

【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

農薬や化学肥料には一切頼らず、1つ1つ手作業で育てたさつまいもです。焼いている間に蜜がとけだしてくるほどの甘さが自慢です。常に1番いい状態でお召し上がりいただくために、籾殻に入れてお届けしています。籾殻にいれたまま常温保存していただくと、熟成がすすみ、さらに甘さが増していきます。



金平糖トマト

出品者：まると農園

提供方法：生食

お問い合わせ：#まると農園 インスタグラムにて



【評価員コメント】

- ・口に入れたとたんトマトの酸味がきちんと広がります。その後甘さがしっかり出てきます。
- ・うま味や塩味もあるトマトジュースのよう。

【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

和菓子職人が手間暇かけて作る和菓子の金平糖に、我々が日々愛情を込めて作る結晶＝ミニトマトをなぞらえて『金平糖トマト』と命名しました。ans ポット栽培というトマトの根の環境を重視した栽培をしています。クセのないスッキリとした口当たりと、しっかり残る爽やかな甘みが特徴です。



シンディートマト

出品者：株式会社山口トマト農場

提供方法：生食

お問い合わせ：yamaguchi_tomato@icloud.com



【評価員コメント】

- ・バランスがとても良く、いつまでも口に残るうま味もすごいです。
- ・爽やかで後味すっきり。生食以外加熱調理も味わってみたい。

【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

高糖度で美味しいトマトになるよう育てています。
完熟で収穫したトマトをハウス前の直売所で販売しています。



日本野菜ソムリエ協会



熟成紅はるか

出品者：山下農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：yamashitanouenn.masa@icloud.com



【評価員コメント】

- ・甘味にボリューム感があり、サツマイモスイーツのような味わい。
- ・甘くてクリームのような食感、そのままおいしい。

【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

サツマイモの栽培でこだわっていることは、減農薬栽培です。当農園では段階的な減農薬栽培を目指し、規定量の半分の農薬を使用して栽培を行いました。天然素材の力を借りながら、土作りを行い、安全でおいしいサツマイモを栽培することにこだわっています。収穫後は低温貯蔵を45日以上行い、より深い甘さを引き出し販売を行っています。



熟成シルクスイート

出品者：山下農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：yamashitanouenn.masa@icloud.com



【評価員コメント】

- ・優しい味わいにかすかな塩味がのっている。うま味もある。
- ・少し酸味を感じるような果実感のある香り。

【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

サツマイモの栽培でこだわっていることは、減農薬栽培です。当農園では段階的な減農薬栽培を目指し、規定量の半分の農薬を使用して栽培を行いました。天然素材の力を借りながら、土作りを行い、安全でおいしいサツマイモを栽培することにこだわっています。収穫後は低温貯蔵を45日以上行い、より深い甘さを引き出し販売を行っています。



<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（絶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】



柏崎産 甘うま蜜いも

出品者：アグリーホンマ

提供方法：そのまま

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・しっとり、ねっとりこれがいつでも食べられるとは幸せ。
- ・生クリームでも入ったかのようなコク深いおいしさ。

【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

野菜ソムリエサミットの 2022 年 12 月金賞を受賞したサツマイモを熟成させてから、低温でじっくり焼き上げた焼き芋です。蜜があふれてまるでハチミツで煮たような味わいになりました。



ウエタトマト de ドライトマト

出品者：ウエタトマト

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://uetatomato.com/>



【評価員コメント】

- ・ すごく味が濃い、うま味がしっかりあり、口の中にずっとうま味が広がっています。
- ・ 始めに酸味、噛んでいるうちにうま味に変わり、飲み込んだあとふわりと酸味の後味。

【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

ドライトマトはトマトの味×乾燥方法で味が決まります。トマトは野菜ソムリエサミットにて金賞を受賞したトマトを使い、乾燥方法は遠赤外線ので細胞を壊さず乾燥させています。香り、色、形がそのまま旨味、甘味をギュッと濃縮した味わいです。リコピンは約 15 倍。トマト専門農家だからできる究極のドライトマトです。



まるでフルーツみたいな黒にんにく

出品者：十文字屋 Sato Farm

提供方法：そのまま

お問い合わせ：090-4360-4025



【評価員コメント】

- ・ まず大きさにびっくり！フルーツかプルーンか？
- ・ 甘味、うま味、酸味が詰まったバランスの良い味。

【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

美味しい野菜は土作りから。土に米ぬか、糖蜜、微生物資材を混ぜこんだのち、自然由来のサンゴ・牡蠣殻資材を使用してミネラルたっぷりの野菜が喜ぶ土作りをしています。殺菌剤、殺虫剤未使用です。一般的な黒にんにくよりジューシーになるように水分管理をして加工した当園の黒にんにくの味は、にんにくとは思えないほど甘く、まるで果物を連想させます。



<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