



2023年3月10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3月度結果
【青果部門】金賞5品 銀賞12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。3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。

3月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	笑顔にんじん	（笑顔のさと染谷ファーム／千葉県千葉市）
		ワンダフルトマト	（株式会社花いちご／千葉県南房総市）
		長野県産フルーツトマト「さやまる」	（日本郵便株式会社さやまるプロジェクト／長野県長野市）
		鉄力高糖度トマト	（花井一好／三重県桑名郡木曽岬町）
		17代ねぎ	（蔬菜や／埼玉県深谷市）
	銀賞	ひろとのきゅうり	（杉田裕篤／宮崎県宮崎市）
		ころどん	（株式会社あしゅらんファーム／三重県津市）
		花つききゅうり	（井上農園／埼玉県本庄市）
		恵輝（めぐみのかがやき）	（坂西農園／熊本県玉名市）
		大熊さんのえびなトマト	（大熊農場／神奈川県海老名市）
		キヌアベビーリーフ	（株式会社 M 式水耕研究所／愛知県弥富市）
		きぬあ・リーぶす	（株式会社 M 式水耕研究所／愛知県弥富市）
		NOKA のネギ NO.9	（NOKA／埼玉県深谷市）
		NOKA のネギ NO.10	（NOKA／埼玉県深谷市）
		御伊勢山んちのこだわり葱	（御伊勢山農園／埼玉県深谷市）
		蜜星ねぎ	（ねぎやポンちゃん／埼玉県深谷市）
		タイガースイート	（株式会社美黒／岩手県宮古市）



日本野菜ソムリエ協会

【青果部門】



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

お問い合わせ：egaono.sato3@gmail.com



【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
無肥料、無農薬で自然の恵をたっぷり受けた、食べたら思わず笑顔になるニンジンです。



ワンダフルトマト

出品者：株式会社花いちご

提供方法：生食

お問い合わせ：bosyoku898@bosyoku.co.jp



【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
ワンダフルトマトは、肉厚の果肉で超濃厚な甘みと柑橘系の果物のような味に魅了される事間違いなし。口に入れた瞬間の弾ける果汁に驚きます。ビタミンCとβカロテンを多く含み、美肌効果に期待があるので女性におススメです。糖度10度以上で一度食べると止まらぬ美味さに虜になる人続出です。



長野県産フルーツトマト「さやまる」

出品者：日本郵便株式会社さやまるプロジェクト

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：

<https://www.shop.post.japanpost.jp/shop/pages/380project.aspx>



【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
日本郵便が生産からお届けまで手がけるオリジナル商品で、産地（長野市）の郵便番号「380」にちなんで「さやまる」と名付けました。トマトへの水やりの量を必要最低限にしぼることで、濃厚な甘さが特長のフルーツトマトとなり、糖度8以上のトマトだけを「さやまる」として厳選しています。トマトが苦手な方や、お子さまにも大変好評です！



鉄力高糖度トマト

出品者：花井一好

提供方法：生食



【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
たい肥を自分たちで醗酵させて作り上げ、ビニールハウスに搬入し「鉄力あぐり」B12を散布して作ったトマトです。さっぱり、もっちりとしたトマトに仕上がっています。



日本野菜ソムリエ協会

**17 代ねぎ**

出品者：蔬菜や

提供方法：生食・焼く



【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

深谷市新戒で 17 代続く農家で新戒ねぎを栽培しております。昔から新戒地区の飯玉郷地というエリアのねぎが美味しいと言う評判があり、飯玉郷地にて美味しいと評判のホワイトスターを栽培しております。ねぎが嫌いな方でもこのネギなら食べられると、何度も言われたことがある程味や柔らかさに違いが出ます。食べたらわかると思います。

**ひろとのきゅうり**

出品者：杉田裕篤

提供方法：生食

お問い合わせ：090-5747-0057



【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

今作から新たに土作りを見直し、さらに環境制御技術も 1 から学び直し、キュウリの事ではなく、植物の事を学び直した事により、キュウリにとってより良い環境で栽培する事が出来ております。極力ストレスの無いように、ノビノビと大きくなった水分たっぷりのキュウリを是非お楽しみ下さい。

**ころどん**

出品者：株式会社あしゅらんファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：059-253-1167



【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

レタスと言えば玉レタスで、近年の異常気象でそれに負けない一定のレタスを通年通して栽培できたらい、水耕栽培で珍しい玉レタスを作ってみました。水耕なので、土の混入が無く、玉レタス独特の苦みが少なく、熱にも強く、シャキシャキした食感で美味しい玉レタスになりました。

**花つききゅうり**

出品者：井上農園

提供方法：生食

お問い合わせ：

<https://instagram.com/inouenouen.honjo?igshid=ZDdkNTZiNTM=>

【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

井上農園のきゅうりは減農薬、減化学肥料の特別栽培にて安心安全かつ味が良いきゅうりの栽培にこだわっています。黄色の花つきは新鮮な証！皮が柔らかく香りが爽やかな自慢のきゅうりです！癖が少ないのでお子様からお年寄りまで幅広い世代から人気です！全国の皆様にぜひ味わってほしいです。



日本野菜ソムリエ協会



恵輝（めぐみのかがやき）

出品者：坂西農園／熊本県玉名市

提供方法：生食



【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
安心安全で日持ちの良い高品質、食べた方々に喜んでもらえるミニトマトをとの思いで、土作りから丁寧に栽培しています。



大熊さんのえびなトマト

出品者：大熊農場

提供方法：生食・焼く



【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
できるだけ樹で赤くしてから収穫を目指し、甘みと酸味のバランスを大切にしております。ハウス内の環境制御・環境データの蓄積などのために ICT 技術を導入し、日々、ハウス内の環境の変化を確認しながら栽培に取り組んでいます。また、コンテナ流通や出どころ確かな野菜残渣を利用した堆肥を使用するなどの環境保全型農業を進めています。



キヌアベビーリーフ

出品者：株式会社 M 式水耕研究所

提供方法：生食

お問い合わせ：0567-52-2401



【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
スーパーフードの「キヌア」の幼葉（ベビーリーフ）です。ほうれん草と同じアカザ科の植物でほうれん草に似た食味になっています。「カリウム」「カルシウム」「鉄」「タンパク質」等を豊富に含んでいます。



きぬあ・りーぶず

出品者：株式会社 M 式水耕研究所

提供方法：生食

お問い合わせ：0567-52-2401



【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
高栄養な葉を合わせたミックスリーフです。スーパーフードの「キヌア」「アマランサス」の葉、栄養価スコア 100 点の「クレソン」、βカロテンの豊富な「サンチュ」等をミックスした、サラダ用野菜商品です。栄養素だけでなく、それぞれが持つ食感や食味、葉形状や色合いなどのバランスにもこだわっております。



日本野菜ソムリエ協会

**NOKA のネギ NO.9**

出品者：NOKA

提供方法：生食・焼く



【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.10**

出品者：NOKA

提供方法：生食・焼く



【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。

**御伊勢山んちのこだわり葱**

出品者：御伊勢山農園

提供方法：生食・焼く



【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

代々受け継がれてきた知恵と技術を50年間かけて磨き上げてきました。私の技術すべてを込めて、美味しい葱に仕上がりました。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。ぜひ、お召し上がりください。

**蜜星ねぎ**

出品者：ねぎやポンちゃん

提供方法：生食・焼く



【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

深谷は新戒地区で栽培し、おいしく栽培するためにその土地に合った品種選定をし、旬にこだわって出荷をしております。それらを厳守することで食味にたいする品質を確保しお客様へ提供しております。鍋などで使用する際は春菊や白菜などと一緒に最後に入れて頂く事をお勧めいたします。早く入れすぎてしまうと、とけて鍋からいなくなってしまうからです。



日本野菜ソムリエ協会



タイガースイート

出品者：株式会社美黒

提供方法：焼く

お問い合わせ：bikuroshop@gmail.com



【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
千葉寅蔵が農業に初挑戦し"5年"の歳月を掛けて完成した至高の紅はるか「タイガースイート」です。土壌開発では三陸産の海藻とアカモクなど投入してミネラル豊富な土壌に改善しております。たくさんの人に味わって貰いたいため安心の無農薬で、三陸リアス海岸から流れる潮風を沢山浴びて育ちました。味はクセもなくねっとりと甘く、糖度は70度前後※焼き芋糖度

<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 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てできる味」

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

加工品部門受賞なし
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