



2021年4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 2021年4月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞7品

【加工品部門】金賞1品 銀賞2品 計12品が受賞

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。4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。

4月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	ワンダフルトマト	(株式会社 花いちご/千葉県南房総市)
		によどマッシュルーム	(株式会社ヒロセオール/高知県吾川郡)
	銀賞	深層水トマト	((有)ひかりファーム/富山県小矢部市)
		ぜいたくトマト	(とまとや中村阮/兵庫県加古郡)
		プチぷよ	(とまとや中村阮/兵庫県加古郡)
		薩摩瑞王	(高槻電器工業株式会社/鹿児島県南さつま市)
		トマト	(橋本一樹/岡山県赤磐市)
		白州名水育ち自然薯	(北の杜 FARM/山梨県北杜市)
とろあま玉葱	(株式会社十勝美濃農場/北海道池田町)		
加工品部門	金賞	白州名水育ちつぼやきいも	(山梨県/北杜市)
	銀賞	によどマッシュルームドライ	(株式会社ヒロセオール/高知県吾川郡)
CASSIS CASSIS CASSIS JAM		(ハウレット農園/北海道北斗市)	

【青果部門】

**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：株式会社 花いちご

0470-47-3663



【評価員コメント】

- ・皮はパリッと張りがあり、果肉もしっかりしていて、食べ応えがある。
- ・濃い甘味がガツンときて、スイーツのよう。
- ・果物のオレンジのようなフルーティーさがある。
- ・イチゴやピーチの香りもある。



【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
ワンダフルトマトのオレンジトマト「ちばさんさん」は、肉厚の果肉で超濃厚な甘みと果物（ミカンやビワ）のような食感が特徴です。一般的な大玉トマトに比べてビタミンCとβカロチンが多く、美肌効果に期待があるので女性にオススメ。栽培期間の糖度は、9度～14度で、一度食べると止まらぬ美味さに虜になる人続出です。



によどマッシュルーム

出品者：株式会社ヒロセオール

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：株式会社ヒロセオール

mail：info-hiroseall@hiroseall.co.jp

03-6230-0350



【評価員コメント】

- ・生食は独特の強いキノコの香りでワイルド。
- ・焼きはうま味のかたまり。濃厚でそのままでごちそう。
- ・焼きは土臭さが増し力強い。食感は柔らかいながらもしっかり弾力もある。

【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
によどマッシュルームは、食卓の主役になれる野菜です。徹底された温度・湿度管理のもとで、長年研究してたどり着いた「究極の土」と「日本一の清流」仁淀川の天然水をふんだんに使い、たっぷり愛情を注いで育てました。しっかりとした歯ごたえの中に、芳醇な香りとおほのかな甘みを感じる、極上のマッシュルームです。



深層水トマト

出品者：(有)ひかりファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：(有)ひかりファーム

0766-67-1786



【評価員コメント】

- ・爽やかな酸味の後に果肉のうま味、その後にインパクト大の甘味が口全体に広がる。
- ・甘味と酸味のバランスが良く甘く濃厚な味わい。
- ・塩味、ミネラル感が強く、酸味もしっかりある。

【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
栽培に富山湾の海洋深層水を使うことで、「深層水トマト」は生まれました。トマトの余分な水分の吸収を抑え、濃厚な味わいをもたらすと同時に、豊富なミネラルが深いコクを与えてくれました。



ぜいたくトマト

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：ホームページ

<https://nakamuranguyen.shop-pro.jp/>



【評価員コメント】

- ・酸味が強いと感じた直後にうま味が押し寄せてくる感じ。
- ・甘味も酸味も濃い。昔ながらのトマト好きのためのトマト。
- ・ゼリー質は酸味があるが、果肉は甘い。口の中で合わさると濃い味のトマト。

【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

甘い！だけじゃない、ほど良い酸味があり、味が濃厚で抜群に旨いトマト、トマト好きが笑顔になれるトマト…。けっして名前に負けない、贅沢な味わいが堪能できるトマト！それが、ぜいたくトマトです。



プチぷよ

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：ホームページ

<https://nakamuranguyen.shop-pro.jp/>



【評価員コメント】

- ・ピンと張った皮の中に、果汁がたっぷり入っているので、口の中で果汁がはじけます。
- ・かわいらしい見た目にしっかりしたうま味。
- ・酸味が少ないので、やさしい甘さが口に広がって何個でも食べられそうです。

【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

まるでさくらんぼのような“艶”、“ぷるん”と弾ける食感、糖度は高く(9-11度)、ほど良い酸味とコクも感じられ、トマトの風味が抜群！じつにトマトらしいミニトマト！それが、プチぷよです。



薩摩瑞王

出品者：高槻電器工業株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：0993-76-1380



【評価員コメント】

- ・果肉の量、ジューシーさ、甘味、酸味、うま味すべてがとてもバランスが整っている。
- ・酸味が強く感じられるのですが、よく噛んでいると甘味もうま味も出てきます。
- ・皮も、果肉も固め、それがこのトマトとしての面白さ。



【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
スッキリした甘みと酸味のバランスが特徴的なミニトマト「薩摩瑞王（さつますさのお）」です。特殊な栽培法により、限定された果房に栄養分を与えることで特徴的な旨味を実現できています。ミニトマトより食べごたえがあり、大玉トマトよりも食べやすい「薩摩瑞王」をご賞味ください。



トマト

出品者：橋本一樹

提供方法：生食

お問い合わせ：有限会社稚媛の里

086-229-1101



【評価員コメント】

- ・ 甘い果部分が肉厚で甘さを強く感じる。
- ・ 果肉全体の甘さと、皮付近の酸味のバランスが素晴らしい。
- ・ 甘く濃厚な香りが噛むごとに広がります。

【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
今シーズンはみのもる産業製エクセルソイルを使用した独立少量培地で栽培しています、甘みと酸味、旨味のバランスに自信があります、ぜひ一度お楽しみください。



白州名水育ち自然薯

出品者：北の杜 FARM

提供方法：生食（すりおろし）

お問い合わせ：北の杜 FARM

mail : kitanomorifarm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・ 優しい味わいです。自然薯独特のかすかな土臭さも心地よい味わいの一つです。
- ・ 何も足していないのに、ふわっと甘いクリームのようなようです。
- ・ フルーティーな甘い香りと、もちっとした食感で心地よい。

【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
雄大な甲斐駒ヶ岳の麓、名水の地・清流尾白川のほとりで、さらさら心地いい白砂の中でまっすぐ伸びて、白砂のように色白に育った自然薯。
粘りも十分、ひげを焼いた後に皮ごとすりおろして、ぜひとろろで食卓を囲んでいただきたい逸品です。食べた後から旨みがじわ〜っと口の中に広がります。



とろあま玉葱

出品者：株式会社十勝美濃農場

提供方法：焼く(レンジ)

お問い合わせ：ホームページ

<https://minofarm.buyshop.jp/>



【評価員コメント】

- ・加熱すると、生タマネギにある辛味成分が全くなく、甘味とうま味のかたまり。
- ・ブイヨンのような、深く濃い香り。
- ・柔らかく滑らかでトロツとしているのに、しっかり歯ごたえもある。

【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

北海道十勝で最大規模の玉ねぎ生産農家を作る『とろあま玉葱』。

有機質肥料を使い、甘みを引き出す栽培方法で作られた玉葱は一度食べたらずめられません！

加熱することで抜群の甘さが引き出され、中はトロトロ外側はシャキシャキのとろあま食感！

肉厚ジューシーな至極の玉ねぎになっています。ぜひ一度ご賞味ください！

<青果物部門 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

青果物部門 以上



【加工品部門】



白州名水育ちつぼやきいも

出品者:北の杜 FARM

提供方法:そのまま

お問い合わせ: お問い合わせ: 北の杜 FARM

mail : kitanomorifarm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・思わず笑顔になってしまうような、幸せな甘さ。皮も香ばしい。
- ・柔らかく粘りのある食感がとても心地よく、おいしさの理由の一つです。
- ・甘すぎず、程よい酸味、塩味も感じられて、飽きのこない味。

【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

南アルプスの甲斐駒ヶ岳で長い年月をかけて育まれた名水（日本名水百選）と太陽の恵みで育ったさつまいも「べにはるか」。

冬の間じっくり熟成させて蜜たっぷり。そのさつまいもを大きなつぼの中で時間をかけて大切に焼き上げました。

冷めても、温めても、美味しくお召し上がりいただけます。



によどマッシュルームドライ

出品者:株式会社ヒロセオール

提供方法:そのまま

お問い合わせ: 株式会社ヒロセオール

mail : info-hiroseall@hiroseall.co.jp

03-6230-0350



【評価員コメント】

- ・マッシュルーム特融の香り、味が強く出ている。
- ・口の中に入れるとマッシュルームの香りですっきりになります。
- ・見た目も手に持った感じも軽そうなのに、味は凝縮されていて濃い。

【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

によどマッシュルームドライは、芳醇な香りとおほのかな甘みを持つ

「によどマッシュルーム」を乾燥させたドライ商品です。そのままスナックの様に口に運べば、さくさくとした食感とマッシュルームの旨味を存分に味わえます。

また隠し味として、スープやカレーなどの料理に少量足すだけで風味が増し、味わいが深くなります。



CASSIS CASSIS CASSIS JAM

出品者:ハウレット農園

提供方法:そのまま

お問い合わせ:ホームページ

<https://www.howlettfarm.net/>



【評価員コメント】

- ・濃厚で少量でもインパクトのある大人の味。
- ・甘味も酸味もうま味もある深い味わい。やみつきになりそうです。
- ・最初甘すぎる気がしたが、最後にカシスを噛みしめたときのバランスがとても良い。

【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

数あるカシスの品種のなかで最も野生に近く、現在では世界的に見てもほとんど栽培されていない希少な品種「ボールドウィン」のみをふんだんに使用。古参品種ならではの強い香りと濃い味わいが特徴で、一瓶に 80~100 粒分のカシスのエキスを凝縮しました。

<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



■「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 1月 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与。(野菜ソムリエサミット最高得点)
- 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

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/>

■ **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