



2021年10月15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 2021年10月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞2品

【加工品部門】銀賞4品 計8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。10月度分を当月13日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

10月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	こくパリッ® (パナプラス株式会社/栃木県栃木市)
		柿 (太秋柿) (横井要造/愛知県愛西市)
	銀賞	ピノベジ スプラウト土耕 (株式会社備中農園/岐阜県岐南町)
		ベビーベビー-TOMATO (AOMORI ベビーベビー研究会/青森県青森市)
加工品部門	銀賞	越冬フルーツトマトケチャップ (株式会社曾我農園/新潟県新潟市)
		男気トマトジュース (手島農園/埼玉県桶川市)
		昔ながらのトマトジャム (赤) (堀田農園/岐阜県海津市)
		とまと農家がつくった医者が青くなるトマトジュース (ゴールド) (堀田農園/岐阜県海津市)

**【青果部門】****こくパリッ®**

出品者：パナプラス株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：パナプラス株式会社

トマト事業部

0282-21-8714 (平日9:00~17:00)

**【評価員コメント】**

- ・ 食べ終わっても口の中にうま味が残るくらい濃厚で力強い味わいに驚きました。
- ・ パリパリと音が鳴るようなはじける食感が魅力です。
- ・ 爽やかなレモンのような香り、噛むと果汁と共に爽やかさが広がる。

**【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**

こくを感じるうま味とパリッとした歯ごたえが織りなす絶妙な食感のミニトマト「こくパリッ®」1粒口にすると、2粒、3粒とやみつきになります！！

食べてみて納得。本当に美味しいトマトは、甘いだけじゃないんです！酸味もきちんとある。それが私たちの目指す美味しいトマト。



## 柿 (太秋)

出品者：横井要造

提供方法：生食

お問い合わせ：GC 津島店 TEL：0567-23-3511



### 【評価員コメント】

- ・上品な甘みとみずみずしさ、渋みが全くなく奥ゆかしい味わいで後を引きます。
- ・サクサクしながらも、ジューシーで水分も多くとても食べ応えがある。
- ・梨のような、リンゴのような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

富有柿をベースに次郎と興津 15 号を掛け合わせてできた品種。果肉がサクサクとして柔らかく、果汁が多い。



## ピノベジ スプラウト土耕

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食

お問い合わせ：株式会社備中農園  
058-248-3337



### 【評価員コメント】

- ・各スプラウトの個性が強く甘み、辛み、苦みが際立ち豊かな味わい
- ・ネギ、トウモロコシやアブラナ科の複雑な香りが良い。
- ・とても食感が良く、口の中で、サクサク、シャクシャクと楽しい。

### 【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

野菜を簡単においしく食べられるよう、調理いらずで栄養を逃がさず、しかも特徴のある美味しさの野菜として注目しました。これまでのスプラウトは水耕栽培が多く栄養価も土耕より低かったが、本来野菜は土で栽培するもので、土耕の美味しさを伝えたい。



## ベビーベビー-TOMATO

出品者：AOMORI ベビーベビー研究会

提供方法：生食

お問い合わせ：渋谷種苗店  
017-729-4545



### 【評価員コメント】

- ・中からスイカのようなメロンのような甘いジュースが広がります。
- ・ラストは甘みの中にさっぱり感のある自然なトマトジュースのよう。
- ・皮が薄く光沢があり、かわいらしく個性的。



【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

会員のみが栽培を許されている厳選された果実です。徹底した栽培管理をマニュアル化し、厳しい品質基準をクリアしたものがベビーベビーとして収穫することが許されます。また、果皮がやわらかい果実を、一粒一粒慎重に摘み取ることで、完全完熟の果実に仕上げています。赤ちゃんのほっぺのように優しい食感と甘さをご堪能ください。

## ＜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】

**越冬フルーツトマトケチャップ**

出品者：株式会社曾我農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：曾我農園直売所、WEB ページ

<https://sogafarm.jp/>

## 【評価員コメント】

- ・濃厚な味わい。甘みとうま味が酸味に負けずまさに三位一体。
- ・赤ワインを口に含んだ味わいもあり、高級感も感じる。
- ・このケッチャップだけで完成されたソース、幅広く利用できる。

## 【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

新潟の厳冬にさらし強いストレスで鍛えた越冬フルーツトマトが主原材料。その他に酸味の強い秋トマト数種をブレンドし、最低限の調味で仕上げた。一玉 400 円のフルーツトマトを煮詰めることで砂糖不使用を実現。フルーツトマトならではの旨み、コク、食感を楽しんで欲しい。「スプーン一杯、幸せいっぱい」がモットー。

**男気トマトジュース**

出品者：手島農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：手島農園 WEB ページ

<https://teshima-nouen.com/>

## 【評価員コメント】

- ・とにかく濃い。とても刺激的ではじけるような味わい。
- ・トマトのうま味もしっかりあり、かんきつ系のジュースのような酸も際立っている。
- ・常温でスッキリ飲めるトマトジュース

## 【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

無かん水栽培で作った男気トマト（オリジナルブランド）を 100% 使用した無塩・無添加のトマトジュースです。無かん水栽培とは植え付け時以降は一切水を与えない栽培方法（独自栽培）で、トマトの味はギュッと濃縮され深みのある味わいに仕上がります。男気トマトジュースは男気トマトを約 10 個使用して作られており、爽やかな味わいととも「まるでトマトをそのまま飲んでいるような濃厚な味わい」が特徴です。

**昔ながらのトマトジャム（赤）**

出品者：堀田農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：堀田農園

090-7307-1249





## 【評価員コメント】

- ・濃い甘みがぎゅっと口の中に広がり、甘みに負けない味を追いかけてきます
- ・甘みと酸味のバランスが良く、飽きの来ない味で絶品。
- ・鴨肉や豚肉などの肉料理にも合いそうです。

## 【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

旬の時期に採れたトマトだけを入れて作りました。砂糖の代わりにてんさい糖を使用しています。昔ながらの手作りジャムです。

**とまと農家がつくった医者が青くなるトマトジュース（ゴールド）**

出品者：堀田農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：堀田農園

090-7307-1249



## 【評価員コメント】

- ・甘すぎず酸味を感じる味わいで、ゴクゴク飲み続けられる飽きのこない飲み心地。
- ・豊かな酸味がまず最初にきます。後から程よい甘味とうま味が感じられます。
- ・トマトらしい、野性的な香りが食欲をそそります。

## 【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

桃太郎ゴールドという黄色トマトとミニトマトを混ぜてそのままジュースにしました。トマトしか入っていないので、そのままお料理にもお使いいただけます。

**<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



## ■「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](mailto:summit@vege-fru.com)