

各位

2022年8月5日（金）

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特別企画 第1回全国えだまめ選手権

「妻有茶豆(つまりちゃまめ)/苗場高原生産組合」が最高金賞を獲得！

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、毎月1回「野菜ソムリエサミット」として、野菜ソムリエによる野菜・果物とその加工品の品評会を実施しております。その目的は、価値ある青果物や加工品を評価・認証し、広く世の中に発信することで、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することです。

今回は特別企画として2022年8月4日（木）に野菜ソムリエが今、最もおいしいえだまめを選ぶ「第1回全国えだまめ選手権」（以下、本選手権）を開催致しました。今回本選手権には、全国各地から計21品のえだまめがエントリー、評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などは一切知らされずに食味し、その美味しさを相対評価で審査し、評価員全員の合計点数によって決定しました。



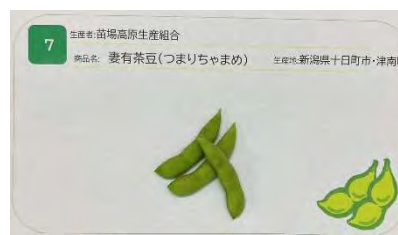
### 【結果一覧】



#### 妻有茶豆（つまりちゃまめ）

出品者：苗場高原生産組合  
（新潟県十日町市・津南町）

お問い合わせ：<http://naebakougen.co.jp/>



#### <評価員のコメント>

- ・口にいただけで、すぐに強い甘味を感じました！とうもろこしをおもわせる甘みで、目が覚めるようなおいしさでした
- ・1粒1粒が大きく食べ応えがあり、旨みが凝縮されている味わいでした！
- ・とても良い味！追いかけるように広がる甘みのあるコクが素晴らしい。茶豆らしくサヤの粒のところが茶色いのもうまみのせいと思えてしまいます！

#### <生産者のこだわりポイント>

十日町市・津南町をまたいだ約200か所、74haの畑をITを活用して徹底管理しています。計画的に土壌分析をし、その土地に合わせた土づくりに取り組み、適期に適切な作業をすることを心掛けています。60代のスタッフもスマホ片手に頑張っています。また山間地特有の昼夜の寒暖差が、特筆した甘味と香り豊かな美味しい茶豆を生み出します。季節限定の茶豆、是非ご賞味ください。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

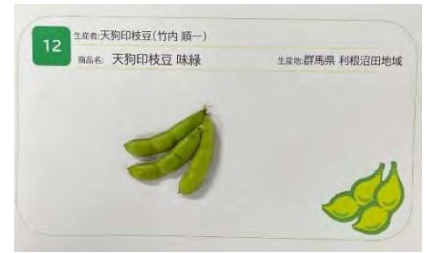
東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com



### 天狗印枝豆 味緑

出品者：天狗印枝豆（竹内 順一）  
（群馬県利根田地域）

お問い合わせ：<http://edamame.co.jp/>



#### <評価員のコメント>

- ・食感がしっかりあり噛み進むと香りが口いっぱいになり、食欲をそそるおいしさでした！
- ・楕円の豆の大きさと薄皮がツルンと剥ける感じ、口に広がる豆の甘味がとてもバランスが良い！甘さの良い、力強さがありました！

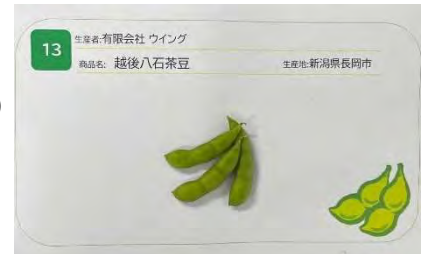
#### <生産者のこだわりポイント>

施肥から収穫までの栽培管理、そして店頭に並ぶまで鮮度管理を徹底的にこだわっています。食味を高めるために糖分とアミノ酸の分析測定を実施し、高品質枝豆栽培に取り組んでいます。



### 越後八石茶豆

出品者：有限会社ウイング（新潟県長岡市）  
お問い合わせ：090-2238-8408



#### <評価員のコメント>

- ・サヤの濃い緑、豆の大きさ、うぶ毛もしっかりしていて、豆の力強さを感じました。食べ進めていくと感じる塩味も良かったです！
- ・じんわりと広がる甘みがクセになる。どこか懐かしさを感じる美味しさで老若男女に愛される味だと感じました！

#### <生産者のこだわりポイント>

新潟県で作られている一般的な茶豆は8月に入ってからの出荷となりますが、この品種は7月中旬頃から出荷が可能となり直売所でも大人気の茶豆です。

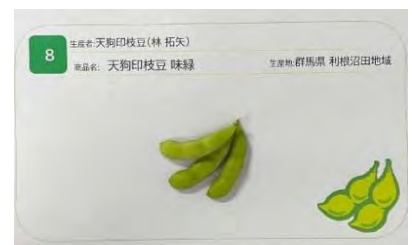
この茶豆は10mm以上で食味がグッと良くなり、食べ応えも抜群です。ウイングでは開花期、着莢期だけでなく収穫前に数回液肥をやる事で収量、品質、食味UPを図っています。



### 天狗印枝豆 味緑

出品者：天狗印枝豆（林 拓矢）  
（群馬県利根田地域）

お問い合わせ：<http://edamame.co.jp/>



#### <評価員のコメント>

- ・とってもスイート！甘味がストレートに伝わり、子どもたちも好きな味だと思います！
- ・色彩、香り、食感すべてバランスよく5味すべてでも均一に感じられた。特に鼻から抜ける香りが長く残りおいしかったです！

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com

<生産者のこだわりポイント>

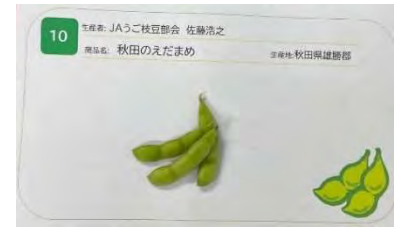
施肥から収穫までの栽培管理、そして店頭に並ぶまで鮮度管理を徹底的にこだわっています。食味を高めるために糖分とアミノ酸の分析測定を実施し、高品質枝豆栽培に取り組んでいます。



**秋田のえだまめ**

出品者：JA うご枝豆部会 佐藤浩之  
(秋田県雄勝部)

お問い合わせ：<https://ja-ugo.shop-pro.jp/>



<評価員のコメント>

- ・甘みとうまみのハーモニーが引き立ち、どんな料理にも合わせられるバランスの良い「おいしい」のひとつです！
- ・小粒ながらもしっかりと主張のある味わい。濃縮された味わいでした！

<生産者のこだわりポイント>

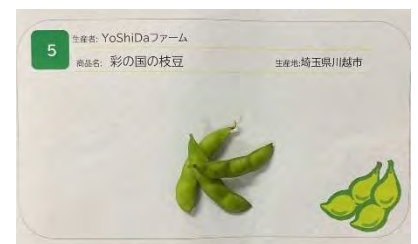
朝採りした新鮮な枝豆を出荷しております。  
他では味わえない、産地の枝豆を是非御賞味下さい。



**彩の国の枝豆**

出品者：YoShiDa ファーム (埼玉県川越市)

お問い合わせ：<https://www.yoshidafarm.co.in/>



<評価員のコメント>

- ・香りが強く、非常に風味がよいです！食べてすぐにコクのあるうまみを感じ、うまみ・香り・甘みのバランスがGoodでした！
- ・全てにおいてバランスのとれた味わい！口いっぱい幸せが広がりました！！

<生産者のこだわりポイント>

夏には茶豆風味の枝豆を収穫します。茶豆風味は、高級の枝豆の品でコクのある味わい、色鮮やかな緑色で食欲をそそる香りが特徴です。

暑い夏には冷たいビールと茶豆風味の枝豆が合います！

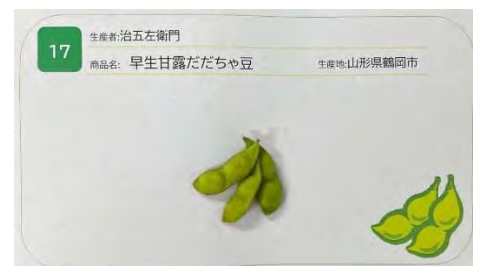
調理方法もシンプルに茹でて塩を適量に振れば完成です。調理も簡単で栄養も豊富な枝豆です。



**早生甘露だだちゃ豆**

出品者：治五左衛門 (山形県鶴岡市)

お問い合わせ：<http://jigozaemon.info/>



<評価員のコメント>

- ・たべやすいサイズ感と食感、口に入ったとたん甘みとうまみが強調してきておいしいハーモニーを奏でます！
- ・甘みが口いっぱいに広がり、塩味もほどよく感じるのので、何もつけずにいくらかでも食べられそうな枝豆でした！

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com



### <生産者のこだわりポイント>

山形県鶴岡市に江戸時代から栽培されている在来の枝豆「だだちゃ豆」。今もこの地域ではそれぞれの農家が代々伝わる種を家宝として大事に継承しています。各家で自家採種された種は何世代にも渡って選抜を繰り返されるため、だだちゃ豆といっても旨味や甘み香り、草姿などそれぞれの農家によって少しずつ違ってきます。今年は7月に高温と干ばつで花の咲く時期に水不足でしたが、その後、恵みの雨が降り順調に生育しています。治五左衛門の今年のだだちゃ豆はどんな豆に生育するか楽しみです。



- |               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| ・茶豆の香り広がるエダマメ | /小川農園（神奈川県厚木市）                      |
| ・早生白山だだちゃ豆    | /治五左衛門(山形県鶴岡市)                      |
| ・えんだま～緑玉～     | /JA 新潟かがやき ささかみアグリセンター<br>(新潟県阿賀野市) |
| ・天狗印枝豆 味緑     | /天狗印枝豆(生方 吉松)(群馬県利根田地域)             |
| ・薫る枝豆         | /ファームスギモ(大阪府富田林市)                   |
| ・浜の枝豆         | /もちまる農園(餅田 貴之)<br>(神奈川県横浜市)(羽沢町)    |

※順不同

#### 【審査概要】

- 開催日時： 2022年8月4日(木) 第一部 12:00～、第二部 15:00～
- 会場： 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 築地教室(東京中央区築地)
- 審査員： 野菜ソムリエ資格保持者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価、相対評価
- 表彰内容：最高金賞1品/金賞1品/銀賞1品/銅賞4品目
- 出品数： 計21品

#### 【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 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com