



2022年5月13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 2022年5月度結果

【青果部門】金賞4品 銀賞7品 【加工品部門】金賞1品 銀賞2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。5月度分を当月11日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

5月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	柏崎産の甘うま野菜スナップエンドウ（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		シルクスweet（おいも 前芝／千葉県成田市）
		ト・マーレ（株式会社紀の川トマトファーム／和歌山県紀の川市）
		ぷちプロ（野口農園／茨城県つくばみらい市）
	銀賞	ほっぺた（青山農園／宮崎県日南市）
		青山農園のグリーントマト（青山農園／宮崎県日南市）
		青山農園のフルーツトマト（青山農園／宮崎県日南市）
		太陽の恵を頂きました！（すこやかファーム湖西／静岡県湖西市）
		華クイン（野口農園／茨城県つくばみらい市）
		朝生アスパラガス（株式会社備中農園／岐阜県羽島市）
プレミアムスイートトマト（ベルテクス株式会社／千葉県横芝光町）		
加工品部門	金賞	ひんやり白州みつ芋（北の杜 FARM／山梨県北杜市）
	銀賞	明日晴茶（瑞雲ファーム／三重県伊賀市）
		幸せを呼ぶコンフィチュール・ゆうこう（mocco.company／長崎県長崎市）

## 【青果部門】

柏崎産の甘うま野菜スナップエンドウ

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：090-5305-5042（アグリーホンマ）



## 【評価員コメント】

- ・噛めば噛むほど甘味とうま味がジュワジュワ〜としみだしてきます。
- ・しっかりしていて、程よい甘味とうま味を感じました。

【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

アミノ酸を多く含んだ有機肥料を使用し、甘味のあるスナップエンドウに育ちました。



## シルクスイート

出品者：おいも 前芝

提供方法：焼く

お問い合わせ：[majyori@yahoo.co.jp](mailto:majyori@yahoo.co.jp)



### 【評価員コメント】

- ・口の中でスッと溶けてしまうような、ネットリながらも滑らかな食感。
- ・きめ細やかで滑らかな食感。少し樽がかった蜜の香りに包まれます。

【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  
土作りにこだわり手間をかけて大事に育てたサツマイモです。甘いだけではなく、サツマイモの濃厚な香りと舌ざわりが特徴です。



## ト・マーレ

出品者：株式会社紀の川トマトファーム

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：080-6368-2749 (アズマ)



### 【評価員コメント】

- ・カツオダシのような濃いうま味からのまったりした甘味、個性的です。
- ・焼くと調味料を加えたような完成されたトマトソースのような味わい。

【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  
ト・マーレは鰹や昆布など海由来の素材を独自にブレンドした肥料を使い、紀の川の豊かな水で育てています。長年試行錯誤した独自の栽培方法により、うま味、甘味、酸味などが調和にたコク深い味わいが生まれました。



## ぷちプヨ

出品者：野口農園

提供方法：生食

お問い合わせ：090-2309-5111 (野口)



### 【評価員コメント】

- ・甘味が強めだが、程よい酸味と濃いうま味のバランスがパーフェクト。
- ・さっぱりと酸っぱい果汁が広がり、果皮と果肉の甘味が見事にマッチング。

【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  
野口農園一番人気のミニトマト「ぷちプヨ」また食べたいと思ってもらえるトマトです。



## ほっぺた

出品者：青山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://aoyamafarm.thebase.in/>



### 【評価員コメント】

- ・塩味と酸味が効いていて、キリっとした味わい。
- ・爽やかな香りが口中に広がり、おいしさをレベルアップさせています。

### 【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

海と山に囲まれた自然豊かな宮崎県日南市で、水分コントロールのしやすいココナッツの繊維からできた培地を使用し高糖度トマトを栽培しています。ほっぺたが落ちるほど美味しいものを作りたいという目標にちなんで「ほっぺた」と名づけました。



## 青山農園のグリーントマト

出品者：青山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://aoyamafarm.thebase.in/>



### 【評価員コメント】

- ・フルーティーな青っぼさが独特の味わい。後味すっきり。
- ・色の印象からか、メロンなどのウリ科のような芳醇な甘みが特徴的。

### 【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

海と山に囲まれた自然豊かな宮崎県日南市で、水分コントロールのしやすいココナッツの繊維からできた培地を使用し高糖度トマトを栽培しています。見た目と味のギャップのあるグリーントマト、匂いは果実のような匂いがあり、食べた瞬間に甘さが追いかけてきます。この味になるまで試行錯誤し当園のトマトの中で一番苦労しました。



## 青山農園のフルーツトマト

出品者：青山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://aoyamafarm.thebase.in/>



### 【評価員コメント】

- ・薄皮からトマトジュースがはじけ、びっくりしました。
- ・バリッとした皮から濃い目の果汁があふれ出します。

### 【生産者のこだわり・おめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

海と山に囲まれた自然豊かな宮崎県日南市で、水分コントロールのしやすいココナッツの繊維からできた培地を使用し高糖度トマトを栽培しています。果肉がジューシーで甘味がありながら酸味もほのかに感じられる味の濃いトマトです。完熟した状態で収穫を行っています。



## 太陽の恵を頂きました！

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：生食

お問い合わせ：

<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



### 【評価員コメント】

- ・ すっきりした酸味が爽やか。サクサクと気持ちよい食感。
- ・ さっぱりとした酸に包まれた甘い果汁だけでない皮や果肉もしっかりおいしい。

### 【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

当社の圃場は日照時間がとても多く太陽の恵を頂いた地域になります。太陽の光を浴びたミニトマトは赤く熟して収穫をするとリコピンも多く含まれ、食感は熟していながらも果肉がしっかりとしていて、尚且つ食べた時には果肉の周りからフルーティーな甘みが口いっぱいに広がり幸せを運んでくれます。



## 華クイン

出品者：野口農園

提供方法：生食

お問い合わせ： 090-2309-5111 (野口)



### 【評価員コメント】

- ・ やわらかめの食感でジューシー。皮が薄くまったく気にならない。
- ・ 個性的な酸っぱさと思いきや、ブイヨンのようなうま味に変化。

### 【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

華クインは通常のミニトマトよりも香りが高く、「イチゴ？」と思うほど、皮が柔らかくうま味、甘味も高くおいしい品種です。



## 朝生アスパラガス

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：info@bichu-nouen.com



### 【評価員コメント】

- ・ キノコのようなうま味と若干の酸味、後味に甘味を強く感じました。
- ・ 加熱したことで甘味がググッと引き立ち、至極の一品。





【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

アスパラガスの表皮は繊維が固く皮を剥きますが、皮にはビタミンなどの栄養素が多い、剥かずにそのまま食べられる【簡単調理】にしました。次に生でも食べられるよう、堆肥（有機）栽培（化学肥料・農薬無し）・水やり無し・徹底的に自然界の状況に近づけた栽培方法で育てることで、【食感・甘さ】などの価値を付けました。それを収穫直後からコールドチェーンにしてお届けします。



### プレミアムスイートトマト

出品者：ベルテクス株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：vfb-uketsuke@vertex-grp.co.jp



### 【評価員コメント】

- ・ゼリー部分がとてもジューシー。主役のような強い存在感を感じる。
- ・柔らかい弾力とともに、果汁が口の中にしみ渡ります。とても優しい味わい。

【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

自然溢れる横芝光町に太陽光を最大限に利用した栽培ハウスでフルーツトマトを育てています。当社の培ってきた様々な技術と、経験豊富なスタッフで日々試行錯誤しながら育てたトマトは高糖度で栄養価の高い果物のようなトマトです。甘みと酸味のバランスのとれた深みのあるトマトを味わっていただければ幸いです。

## <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（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



## 【加工品部門】



### ひんやり白州みつ芋

出品者：北の杜 FARM

提供方法：そのまま

お問い合わせ：kitanomorifarm@gmail.com



## 【評価員コメント】

- ・ねっとりとなめらかな食感とともにヨーグルトやサワーのような少し発酵があった酸味が、甘さだけでない商品なんだということを感じます。

【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  
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有機さつまいも「ベにはるか」。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。冷やすことで、甘さがより一層ひきたち、しっとり食感のおいしいつぼ焼き芋です。



### 明日晴茶

出品者：瑞雲ファーム

提供方法：お湯で煎れる

お問い合わせ：090-7682-2290



## 【評価員コメント】

- ・のど越しが良くとても香ばしく、飲みやすい。
- ・ゴボウ茶やトウモロコシ茶にはない、独特の甘味がおいしい。

【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  
5分でふんわり香ばしくやさしい味わいに。さらに10分おくと甘みが増していきます。そこに塩を加えるとコンソメのようなスープに変身。水出しでもOK。お湯や水を足しながら3番茶まで楽しめます。明日晴茶を成分分析した所アスパラ自体に含まれるアスパラギン酸、ルチン、葉酸が含まれている事が分かりました。



### 幸せを呼ぶコンフィチュール・ゆうこう

出品者：mocco.company

提供方法：そのまま

お問い合わせ：mocco.company 090-6004-9689



## 【評価員コメント】

- ・苦みをいかしつつ、甘さ控えめでさっぱりとした味わい。
- ・酸味と甘みの手綱を引く苦いうま味がとても癖になります。



【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  
外海町（長崎）で自生する希少な香酸柑橘「ゆうこう」：匂の味を生かし余分なものを一切加えず、材料と製法にこだわり、全て手作業で丁寧につくる低糖コンフィチュール。優しい酸味と外皮の苦みが大人の味。  
パン、肉や魚料理、ヨーグルト、ダイエット中や自分ご褒美におすすめ。  
ポリフェノール種のナリルチン、ヘスペリジンを多く含有。

## <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 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)