



2022年6月10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6月度結果
 【青果部門】最高金賞1品 金賞2品 銀賞7品
 【加工品部門】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。6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。

6月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	零熟きたかむい (株式会社備中農園/岐阜県羽鳥郡岐南町)
	金賞	朝生とうもろこし (株式会社備中農園/岐阜県羽鳥郡岐南町)
		生で食べられる白いトウモロコシ (小川芳樹 小川農園/神奈川県厚木市)
	銀賞	ハニーミニ (TAKA FARM/青森県)
		松井農園のトマト (松井農園/兵庫県加古郡稲美町)
		モンドクラフト (モンドトマトファーム/宮城県栗原市)
		こくパリック® (パナプラス株式会社/栃木県栃木市)
		セロリアック(根セロリ) (有限会社竹中農場/北海道河東郡音更町)
まるよのペリーラ (まるよ促成/兵庫県加東市)		
加工品部門	銀賞	遠州の恵を頂きました! (すこやかファーム湖西/静岡県湖西市)
		キラキラ干し☆白州みつ芋 (北の杜 FARM/山梨県北杜市)
		奈良ファームのきゅうりの浅漬け (奈良農園/千葉県旭市)

【青果部門】



零熟きたかむい

出品者：株式会社備中農園

提供方法：焼く

お問い合わせ： info@bichu-nouen.com



【評価員コメント】

- ・とても甘くポターージュのような味わいでビックリしました。
- ・コーンのような甘味に加え塩味やうま味が詰まっっていて、とてもなめらかな食感。

【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

お客様の「零熟きたかむいの」の評価は練乳みたいに甘いとよく云われます。既に東京のお店でも沢山販売され好評を得ています。子供を持つ親に調理が簡単な【おやつ野菜】として購入して頂いています。

**朝生とうもろこし**

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ： info@bichu-nouen.com

【評価員コメント】

- ・南国フルーツのような強い甘味、後味はほっこりした甘さになる。
- ・皮が薄くパキッと食感でとてもジューシー。



【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
一度食べたら忘れられない甘いだけじゃない、シャキシャキ食感のトウモロコシです。鮮度をとことん追求し、徹底した温度管理と鮮度を守るオーラパック包装でみずみずしさをキープ。冷やして生で食べてほしいフルーツのようなトウモロコシです。

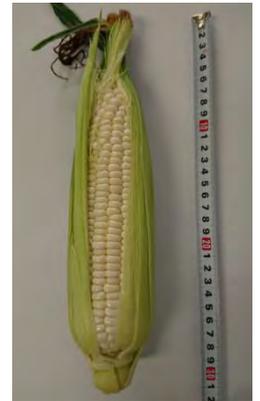
**生で食べられる白いトウモロコシ**

出品者：小川芳樹（小川農園）

提供方法：生食・レンジ

【評価員コメント】

- ・すっきりした甘さがジュワッと口に広がります。
- ・粒のジューシー感がすごい。シャリシャリ感もクセになります。



【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
生食でも甘くてパンチのきいたおいしさがクセになるトウモロコシです。蒸すと生食とは違う甘味へと変化し皮が柔らかく食べやすくなります。まさに、食が止まらないトウモロコシです。

**ハニーミニ**

出品者：TAKA FARM

提供方法：生食

お問い合わせ： 080-3419-8909

【評価員コメント】

- ・優しい甘味と酸味、うま味のバランスの取れたトマト。
- ・澄んだ味わい。優しい甘味が果汁とともに口に流れます。



【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
青森県ならではの厳しい寒暖差を利用し、たっぷりの水で育てる水耕栽培です。ハニーミニは、まるでハチミツのように甘くフルーティなミニトマトです。水分ストレスを与えないため、えぐみがなく皮残りも少ない。肉厚でいて食べやすい食感はクセになるおいしさです。リコピンは従来トマトの約二倍。美容と健康のお供にぜひ。



松井農園のトマト

出品者：松井農園

提供方法：生食

お問い合わせ：松井農園



【評価員コメント】

- ・口のなかで、酸味もうま味も塩味も感じることができジューシー。
- ・濃い味のトマトで印象に残る。加熱にも向くトマト。

【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

気候に恵まれた兵庫県の瀬戸内側で良質な有機物をしっかり補給した土壌でじっくりゆっくりと時間をかけ育てています。甘みだけでなく酸味とうま味の調和のとれた、自分でうまいと思えるトマトづくりに励んでいます。



モンドクラフト

出品者：モンドトマトファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：080-6014-3738



【評価員コメント】

- ・見た目も美しいトマト。期待を裏切らない味わいでした。
- ・外皮が柔らかく肉厚で食べごたえもある。

【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

実はトマトが大の苦手な生産者の僕ですが、トマト嫌いでも僕でも【おいしい】と感じるこのトマトと出会い就農を決意。糖度は最高14度、平均糖度10度と高糖度、酸味が少なく、樹上完熟で収穫するのでフルーティーな香りと心地よい余韻が残るのが特徴です。



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：パナプラストマト事業部 0282-21-8714



【評価員コメント】

- ・一口目に華やかでフルーティーな香りがフワッと広がる。
- ・すっきりした甘味、マイルドな酸味、果汁が多くフルーツのようです。

【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

こくを感じる旨味と、パリッとした歯ごたえが織りなす絶妙な食感の【こくパリッ®】

1粒口にする、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おいしいトマト。



セロリアック（根セロリ）

出品者：有限会社竹中農場

提供方法：生食・蒸し

お問い合わせ：090-6214-5462



【評価員コメント】

- ・爽やかな香りとほのかな甘みがクセになります。
- ・口に入れてしっかり噛むとジンワリと青く、渋く力強い香りが出てくる。

【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

フランス、ドイツ、オランダなどのマルシェでは、必ず並ぶセロリアック。生でスライスしてドレッシングやレモンと食べるのがおすすめです。セロリ嫌いでも食べられるほど優しいセロリの香りとしっかりした食感が魅力です。蒸すと甘みが増すのも特徴です。マッシュで食べるととても甘く、くせになるおいしさです。



まるよのペリーラ

出品者：まるよ促成

提供方法：生食

お問い合わせ：090-2116-8010



【評価員コメント】

- ・サラダでたっぷり食べたい味です。
- ・成長した大葉より穏やかで、清々しくみずみずしい香りがとても良い。

【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

ありそうでなかった大葉のベビーリーフ。従来の大葉より柔らかく、味もまるやか。刻まずにそのまま召し上がっていただけます。和洋中、どんなお料理にも使っていただけます。栽培期間中農薬不使用ですので、安心して召し上がっていただけます。



遠州の恵を頂きました！

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



【評価員コメント】

- ・ネットリとした中にうま味もあり、おいしい。
- ・ニンニクの風味に甘味とコクが加わってうま味もたっぷり存在感があります。



【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
 遠州地区独特のにんにくになります。大きさは小ぶりで香りがマイルド！薬味として使われます。調理方法によってお好みで食することができます。素揚げ・オーブン・レンジでの料理は、にんにくの香りが抑えられほくほくした感じでお箸が止まらなくなります。この機会に遠州地区独特のにんにくを食して頂ければと思います。

<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

青果部門 以上

【加工品部門】



キラキラ干し☆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】

- ・甘味とともに、ほのかな塩味も感じられ、いつまでも食べていたい味。
- ・自然な甘みのため、芋の旨さをしっかりと味わうことができる。

【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
 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「べにはるか」。冬の間じっくり熟成させて蜜たっぷり。そのさつまいもを減圧乾燥法で高熱を使わずに素早くおいしさを閉じ込めて乾燥させた干し芋です。しっとりした食感と濃厚な味をぜひお楽しみください。



奈良ファームのきゅうりの浅漬け

出品者：奈良農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://www.instagram.com/narafarm2021/>



【評価員コメント】

- ・キュウリのうま味を感じることができる、ちょうど良い漬かり具合です。
- ・素材の味をじゃませず、引き立たせながらの味のバランスが絶妙です。

【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

化学調味料、添加物不使用！塩は瀬戸内・備前岡山の海水だけで作った国産原料100%の塩です。天然のミネラルであるマグネシウムやカルシウムを多く含んでいる為、塩気の中にもほのかな甘味を感じることができます。かつおだしスープ、かつお、かつおぶし、酵母などから抽出した様々な旨味をブレンド、そこに昆布の旨味をプラスし野菜本来の味をひきたてるスープです。

<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 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