



2022年7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 2022年7月度結果

【青果部門】金賞8品 銀賞9品

【加工品部門】銀賞1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。7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。

7月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	きりり農園の有機ブルーベリー	(きりり農園/東京都西多摩郡瑞穂町)		
		神トマト	(白石農園/北海道北斗市)		
		こくパリッ®	(パナプラス株式会社/栃木県栃木市)		
		鳴河さんのとうもろこし	(川越 なるかわ農園/埼玉県川越市)		
		日田山田原すいか	(あまいスイカ/大分県日田市)		
		潮風農法スイカ	(つよしファーム/新潟県新潟市)		
		プレミアム高糖度玉葱	(高川農園/兵庫県南あわじ市)		
		さつまいも	(麦わらぼうし/茨城県鉾田市)		
	銀賞	極とま	(井上オーガニックトマト農園/三重県名張市)		
		ひらまっちゃんの大玉トマト	(笑顔菜園ひらまつ/北海道上川郡美瑛町)		
		かりんちゃん	(塚本洋三/北海道小樽市)		
		露地のおいしいピーマン	(小川芳樹 小川農園/神奈川県厚木市)		
		えだまめ	(倉林農園/群馬県伊勢崎市)		
		にいがた あがの「えんだま(縁玉)」	(JA新潟かがやきささかみアグリセンターゆうきの里ささかみ部会)		
		茶豆の香り広がるエダマメ	(小川芳樹 小川農園/神奈川県厚木市)		
		清水農園の八色産小玉スイカ	(株式会社清水農園/新潟県南魚沼市)		
		リーキ	(有限会社 竹中農場/北海道河東郡音更町)		
		加工品部門	銀賞	ASUPARA TEA (アスパラ茶)	(Hasebe Farm/福島県喜多方市)



【青果部門】

**きりり農園の有機ブルーベリー**

出品者：きりり農園

提供方法：生食

お問い合わせ：info@biogartenkiriri.com



【評価員コメント】

- ・果汁がたっぷり含まれていてジュワツと広がる感じが良い。
- ・華やかで、爽やかな香りが鼻に抜けていきます。

【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

小さな粒の中にぎゅっと詰めこまれたブルーベリーの奥深さをお届けできるように…」
有機 J A S 認証・東京 G A P 認証・東京エコ 1 0 0 認証。化学合成農薬を使わず、厳選した有機肥料のみで育てています。虫や病気が発生しないようにひとつひとつ確認し、圃場を綺麗に保つよう努め、発生していたら手で取り除いています

**神トマト**

出品者：白石農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://shiraishifarmshop.stores.jp/>

【評価員コメント】

- ・いつまでもうま味、トマトの味が口に残るほど印象的な味。
- ・甘さから塩味へと口の中で表情が変わる。

【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

神トマトは大玉トマトでありながら、糖度が7度を超えるものが多く程よい酸味がありながら食べごたえのあるトマトです。フルーツのようなジュワツとした果肉感が特徴で、トマト嫌いの方でも食べられます。

**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：トマト事業部 0282-21-8714（平日 9：00～17：00）



【評価員コメント】

- ・チョコレートを思わせる濃い甘味。おやつ代わりに何個でもいけます。
- ・甘味、うま味がバツグンに濃厚。しっかり酸味もあり、とても濃く感じた。

【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

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。



鳴河さんのとうもろこし

出品者：川越 なるかわ農園
提供方法：生食
お問い合わせ：080-9773-1408



【評価員コメント】

- ・甘い香りとミルクィな香。
- ・パツキツとした粒がはじける食感が食べやすく、食欲をそそる香も良い。

【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

「感動するとうもろこし」を目標に、クロレラ入りの有機ボカシや海藻エキス、にがりなどを使いコクやうま味を意識して栽培しています。鮮度の良いものを食べていただきたいので、毎朝4時から収穫し、週末は6時半から販売しています。



日田山田原すいか

出品者：あまいスイカ
提供方法：生食
WEBサイト：<https://amaisuika.com/>



【評価員コメント】

- ・多汁で皮に近いところまで甘味がある。
- ・シャリシャリとした食感は口の中でスイカジュースとなり、とてもおいしい。

【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

ブランドスイカを販売するあまいスイカの中でも、一番の人気のスイカ。重石農園のスイカはより濃厚なスイカの旨味を追求するために、スイカの台木を使用。そこにスイカを掛け合わせます。それにより一般的なスイカよりも食味が濃く、まるやかで甘みの強いスイカになります。



潮風農法スイカ

出品者：つよしファーム
提供方法：生食
お問い合わせ：080-2002-1460



【評価員コメント】

- ・甘味が口いっぱいになり、塩味とのバランスも良い。
- ・濃厚な甘みに中にコクのあるうま味を感じ、どこをかじってもしっかり甘い。

【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

自然の恵みをたっぷり受け、育ったスイカです。新潟の気候や風土が生み出した、甘味や風味、食感を堪能できる逸品です。



プレミアム高糖度玉葱

出品者：高川農園

提供方法：生食・蒸し

お問い合わせ：0799-53-6668



【評価員コメント】

- ・生でも甘さ、うま味を感じる。
- ・加熱した時の甘い香りがとても食欲をそそる。

【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

播種から9ヶ月間淡路島の特有の寒暖差を活かし、中嶋農法の有機ミネラル剤・肥料を取り入れた独自の肥培設計と有機酵素を与え、あと味良く、果物のような甘さを目標に減農薬栽培を取り入れたこだわり玉葱。2022年度より光センサー選別での糖度・内部障害選別を行い、7月～翌年1月まで冷蔵貯蔵対応にて出荷致します。



さつまいも

出品者：麦わらぼうし

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-4070-3947



【評価員コメント】

- ・強烈な甘さ、もはやスイーツ。
- ・はちみつや黒糖を思わせる濃厚な香り。

【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

一年を通じて温暖な気候とおいしいさつまいもができると言われている「火山灰土」の土で栽培されたお芋になります。丁寧に耕耘を繰り返す、土づくりにも力をいれております。収穫後は長期保存ができ、糖化するようキュアリング処理を3日間行い管理しております。熟成されたお芋は、ねっとり甘く、焼き芋がおすすめです。



極とま

出品者：井上オーガニックトマト農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://tomato.nagomi-hp.com/>



【評価員コメント】

- ・甘味だけではなく、程よい酸味が全体の味をグレードアップさせている。

【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

昔懐かしい風味豊かな味が口の中に広がります。農薬・化学肥料を一切使わず、独自の天然肥料、技術、栽培方法で育て上げた大変栄養価の高いトマトです。



ひらまっちゃんの大玉トマト

出品者：笑顔菜園ひらまつ

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://egaosaien.crayonsite.net/>



【評価員コメント】

- ・ミネラル感、塩味がみずみずしさをそそります。後味の酸味もフレッシュ。

【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

十勝岳連邦の麓で、去年は殺菌剤・殺虫剤などのカウントされる化学合成農薬は使わずに
おいしい水と空気と有用菌で地球と人に優しく栽培しました。

食べる人・作る人・贈る人・運ぶ人、関わるみんなの笑顔で育まれています。

酸味、甘み、うま味のバランスの良い味わい深いトマトです。



かりんちゃん

出品者：塚本洋三

提供方法：生食

お問い合わせ：080-3710-4650



【評価員コメント】

- ・塩味が甘味とうま味を引き立たせていて、全体のバランスが良い。

【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

低農薬かつ有機栽培で水を極限まで絞った。高糖度のフルーツトマトです。

味の特徴は、酸味と甘みのバランスが良く、トマトが嫌いな人でも食べられるほど甘いフルーツトマトに仕上がっています。



露地のおいしいピーマン

出品者：小川芳樹 小川農園

提供方法：生食・焼く



【評価員コメント】

- ・生でもグリルでもしつこさの無い爽やかな甘みが好印象。

【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

生でも食べられる肉厚のピーマンです。苦みが少なく甘味があり、肉厚なのに柔らかいのが特徴です。土にこだわり、うま味がたっぷり詰まっています。



えだまめ

出品者：倉林農園

提供方法：茹でる

お問い合わせ：kurabayashifarm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・甘味、塩味、うま味がしっかりと感じられ、塩をふらなくても十分においしい。

【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

化学肥料・農薬不使用。糖度が高くコクがあり、枝豆らしい確かな風味が感じられます。塩なしでも美味しくお召し上がれます。2021年夏の検査では糖度28.9%でした。パルシステムの職員からは、全国の取引先の中で最も美味しい枝豆は、静岡の「七人の侍」か「倉林農園」か、といった評価をいただいております。



にいがた あがの「えんだま（縁玉）」

出品者：JA新潟かがやきささかみアグリセンターゆうきの里ささかみ部会

提供方法：茹でる

お問い合わせ：0250-25-7252



【評価員コメント】

- ・うま味がとても濃く塩味と甘味にバランスも完璧。

【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

新潟県阿賀野市のブランド枝豆「えんだま（縁玉）」。

環境にやさしい地域づくりを実践する「ゆうきの里ささかみ」で元気いっぱいになった枝豆です。手づくりの籾殻堆肥と米ぬかで「土づくり」にこだわりました。生育期間中に乳酸菌を与えることにより、旨味・甘味・風味が抜群です。



茶豆の香りが広がるエダマメ

出品者：小川芳樹 小川農園

提供方法：茹でる



【評価員コメント】

- ・軽やかなのにしっかりと甘味や豆らしさがあり老若男女に問わず好まれる味。

【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

土と日常管理にこだわったエダマメです。甘みや旨み、そして、灰かに残る後味を楽しんでいただけるように、エダマメの土のバランスを考察し、日常的な植物のストレスや肥料欲求に応じてメンテナンスを行い栽培しています。食べ終わってもまた、食べたくなる逸品です。



清水農園の八色産小玉スイカ

出品者：株式会社清水農園

提供方法：生食

【評価員コメント】

- ・エッジのきいた独特の甘味。スイカ本来の甘い香りが良い。

【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

清水農園がある新潟県南魚沼市八色原は日本一ともいわれるスイカの産地として知られています。黒土、盆地で寒暖差があり、みずみずしくシャキシャキのスイカを栽培するのに適しています。しかしながらおいしい理由は環境だけではありません。スイカは育てる人により味が違うんです。



リーキ

出品者：有限会社竹中農場

提供方法：蒸す

お問い合わせ：090-6214-5462

【評価員コメント】

- ・苦みやえぐ味が無く、優しい甘味とネギの深いうま味が感じられる。

【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

50種類以上のリーキを栽培して、現在の品種にたどり着きました。栽培はフランス、オランダ、オーストラリアなどのプロ農家より学びました。熱をしっかりと加えると、甘みが増して、美味しくなります。玉ねぎのようにどんな料理にも使えて、まさしく万能ねぎです。リーキが入るだけで、料理の旨味、甘みが格段にアップする魔法の野菜です。



<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】



ASUPARA TEA(アスパラ茶)

出品者：Hasebe Farm

提供方法：冷水で煎れる

お問い合わせ：Hasebe Farm



【評価員コメント】

- ・雑味が無く、後味がすっきりしている。ほんのり甘くて飲みやすい。

【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

福島県会津産のアスパラを100%使用し感想、焙煎。ASUPARA TEA はあすぱらの甘さが感じられ、焙煎を深煎りすることで香ばしいお茶に仕上げました。暑い夏、乾いたのを潤すときに、すっきりしたアスパラ茶はゴクゴク飲めます。

<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

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 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