



2022年9月16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9月度結果

【青果部門】金賞5品 銀賞10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。9月度分を当月14日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

9月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	柏崎産 甘うま野菜 緑なす	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)		
		柏崎産 甘うま野菜 白オクラ	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)		
		濱田農場のいちじく	(濱田農場/千葉県鎌ケ谷市)		
		Furukawa FARM のかおり	(Furukawa FARM/千葉県鎌ケ谷市)		
		ロイシーコーン	(株式会社北海道興農社/北海道勇払郡安平町)		
	銀賞	淡路島玉ねぎ	(株式会社 K.ファーム/兵庫県淡路市)		
		なまら美味しいミニかぼちゃ	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		なまら美味しい枝豆	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		なまら美味しい中玉トマト	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		なまら美味しいキュウリ	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		シャインマスカット	(嶋田農園/熊本県玉名郡和水町)		
		Furukawa FARM の豊水	(Furukawa FARM/千葉県鎌ケ谷市)		
		松操園のいわき豊水梨	(松操園/福島県いわき市)		
		奈良ファーム大玉トマト	(奈良農園/千葉県旭市)		
		柏崎産 甘うま野菜 きゅうり	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)		
		加工品部門	銀賞	幸せを呼ぶコンフィチュールマーコット	(mocco.company/長崎県長崎市)



【青果部門】



柏崎産 甘うま野菜 緑なす

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-5305-5042 info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・すべてが詰め込まれた至極の一品。ナスのうま味がギュギュッと濃縮されている。
- ・ナスらしい香ばしさが口の中に広がる。

【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

魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。そして、特にうま味の濃い緑なすです。



柏崎産 甘うま野菜 白オクラ

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 info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・甘味も塩味も渋みもちゃんとあるのに、どれも尖っていない。
- ・皮も柔らかくタネのツブツブがアクセントとなり心地よい触感。

【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

魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。そして、特に甘味の強い柔らかい白オクラに育ちました。



濱田農場のいちじく

出品者：濱田農場

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://hamada-noujo.com/>



【評価員コメント】

・花のような香り豊かで、優しくて甘い蜜の味。後から来る穏やかな塩味と酸味が甘さを引き立たせてくれる。

【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

良い作物は土づくりから。

自家製有機ぼかし肥料とみかん堆肥を使った、良い微生物が働く土です。

微生物の働きを活かすために土壌消毒は行っておりません。

畑には人が食べるものから作られる肥やしばかり入れてます。生物性に富んだ、肥沃な火山灰土壌で育った私たちのいちじくを、ぜひ食べてみてください。



Furukawa FARM のかおり

出品者：Furukawa FARM

提供方法：生食

お問い合わせ：047-444-3024(Furukawa FARM)



【評価員コメント】

- ・白ぶどうやリンゴの酸味をまとった甘味も感じられ、エレガントな味わい。
- ・シャリ感が良い。果肉は柔らかいのにシャキシャキ。

【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

2002年より化学肥料不使用、有機質100%に加え、草生法による土壌管理にて環境への負担軽減を図りながら良好な樹勢を維持するような栽培をしています。

「かおり」という品種は、自然落下してしまうため栽培が難しく「幻の梨」といわれています。その名の通り、香りが良く、果肉は粗めで優しい甘さとなっています。



ロイシーコーン

出品者：株式会社北海道興農社

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：北海道興農社



【評価員コメント】

- ・熟したメロンや洋ナシのような高級で上品な甘み。
- ・レンジすると、生の時の甘味にうま味がプラスされ、奥行きのある味に変わります。

【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

畑には、緑肥と完熟堆肥をすき込み、微生物を活発にして土の状態をよくしています。収穫は、1番果のみを収穫し、その日に出荷します。生で食べたときは実がはじけてシャキシャキとした歯ごたえが心地良く、濃厚な甘さとジューシーさはとても美味しいです。茹でると優しい甘さになりますのでご堪能下さい。発送した商品の中には、召し上がり方のほかに、生産者独自のおすすめの一品や保存方法が書かれているしおりを入れています。

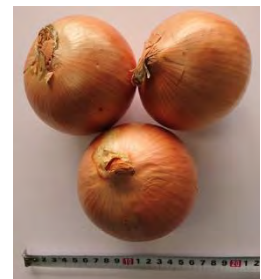


淡路島玉ねぎ

出品者：株式会社 K.ファーム

提供方法：レンジ

お問い合わせ：0799-70-4347



【評価員コメント】

- ・きめ細かく、トロっとなめらかな食感。
- ・甘味があり、しっとりした中にタマネギの辛みが少しあっておいしい。

【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

玉ねぎは通常4ヶ月程度の栽培期間ですが、淡路島では6~7ヶ月の期間をかけて丁寧にじっくりと育てるため、他産地の玉ねぎよりも柔らかく甘みが強いのが特徴です！「玉ねぎは苦手だけど、ここの玉ねぎなら食べられる！」との声もいただくほど食べやすい玉ねぎとなっています！生でよし、加熱してよしの玉ねぎです！



なまら美味しいミニかぼちゃ

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・皮が香ばしくおいしい。果肉は蜜のような甘さが感じられる。
- ・しっとりと溶けていく食感の中に少しホクホク感もある。

【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

【栽培】畑から日本海が一望でき、心地よい海風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ、近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。

【特徴】粉質でホクホクとした食感で甘味も有り美味しいかぼちゃで、リピータも多い。



なまら美味しい枝豆

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：茹でる

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・一瞬きな粉を食べているのかと思うくらい濃縮された豆の味。
- ・茹でるだけではもったいないほどおいしい。炊き込みご飯や汁物など使いたい。

【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

【栽培】畑から日本海が一望でき、心地よい海風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ、近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。

【特徴】豆の甘味が強くリピータも多い。それを求めて来訪される方もいます。



なまら美味しい中玉トマト

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・甘味と酸味のバランスが良く、小さな一粒でしっかりトマトらしさを感じる。
- ・ちょうど良い硬さ。皮がパリッとはじけ、ジュワーとおいしいジュースが出てくる。

【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

【栽培】畑から日本海が一望でき、心地よい海風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ、近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。

【特徴】うま味と甘味のバランスが良いフルーツトマト。リピータも多く、それを求めて来訪される方もいます。



なまら美味しいキュウリ

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・これぞキュウリという力強い味。
- ・甘味がありながら、渋みも感じられ、好きな味です。

【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

【栽培】畑から日本海が一望でき、心地よい海風が作物にミネラルをもたせさせます。山は自然が溢れ、近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。

【特徴】噛んだ瞬間に、キュウリの瑞々しさが感じられ、旨味が溢れる究極の一品。



シャインマスカット

出品者：嶋田農園

提供方法：生食

お問い合わせ：080-1746-8519



【評価員コメント】

- ・一粒でもしっかり食べごたえのあるギュッと濃い味。
- ・噛んだときの香りが高貴で素晴らしい。

【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

ぼかしなど有機肥料を中心にした土作り、太陽の恵みを存分に受けることができる露地栽培に力を入れています。モットーは「お客様に喜ばれるぶどう作り」です。

脇芽や葉数の管理、早期摘粒や粒数の統一化による実の肥大化と味の向上に努めています。

豊かなマスカット香と上品な甘みをお楽しみ下さい。



Furukawa FARM の豊水

出品者：Furukawa FARM

提供方法：生食

お問い合わせ：047-444-3024(Furukawa FARM)



【評価員コメント】

- ・香をしっかりまとった洗練された甘さが特徴的です。
- ・柔らかく口の中で数回噛むとスーッとなくなっていくような食感です。

【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

2002年より化学肥料不使用、有機質100%に加え、草生法による土壌管理にて環境への負担軽減を図りながら良好な樹勢を維持するような栽培をしています。

「豊水」という品種は、果肉は柔らかくジューシーで、甘味と酸味の調和のとれた梨となっています。



松操園のいわき豊水梨

出品者：松操園

提供方法：生食

お問い合わせ：0246-56-4041（直売所）



【評価員コメント】

- ・ザラつきのないきめ細かな食感がとても上品。
- ・きわだった甘味がとても特徴的、酸味、塩味とのミネラルバランスがバツグンです。

【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

『いわきから日本全国に笑顔と活力を』福島県いわき市にございます、4代続く梨農家です。傾斜の激しい山中にて70年以上の土壌改良を行い、1つ1つの梨を丁寧に栽培しております。当園の梨は噛めば噛むほど溢れるジューシーな甘みがお客様からご好評を頂き、まるで梨ジュースを飲んでみたいとお声を頂く一品でございます。



奈良ファーム大玉トマト

出品者：奈良農園

提供方法：生食

お問い合わせ：090-2314-6721



【評価員コメント】

- ・ミネラル感たっぷりの味わい。何個でも食べられる、のどごしの良いトマト。
- ・ゼリー部にほんのり酸味が感じられ、果肉部が厚いのでちょうど良いバランス。

【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

自家製の堆肥や牡蠣殻石灰や菜種油粕や有機肥料を使用し、微生物や土着菌を土壌で増やすことにより、甘さやトマト本来の旨味が濃いミネラルたっぷりの奈良ファームの大玉トマトです。色合いもよくツヤも良く果肉がしっかりしたとても美味しいトマトです。



柏崎産 甘うま野菜 きゅうり

出品者：アグリーホンマ

提供方法：生食

お問い合わせ：090-5305-5042 info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・パリッとしているのに、皮が硬すぎず、実のしまり具合がちょうどよい歯ざわり。
- ・味が濃いので、塩か味噌で食べたい。

【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

魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。そして青臭さが無く、ほんのり甘いきゅうりに育ちました。



<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】



幸せを呼ぶコンフィチュール マーコット

出品者：mocco.company

提供方法：そのまま

お問い合わせ：090-6004-9689（mocco.company）



【評価員コメント】

- ・マーコットの皮の渋みが程よく残っていて、どっしりと力強い味わい。
- ・パンというより、白ワインといただきたい程、単体でとてもおいしい。

【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

クリスタルに輝く果肉とジューシーでコクがある甘さが魅力のマーコットは、長与町の山間で自然の力だけでスクスクと育ちました。完熟した美味しさをそのままに全て手作りで丁寧に仕上げたコンフィチュールは、濃厚な甘さとビワの種甘露煮のパウダリーな香りが漂う大人が恋する味です。（農薬・保存料・着色料不使用）



<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りできる味」

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