



2023年4月14日

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 2023年4月度結果
【青果部門】金賞7品 銀賞3品
【加工品部門】金賞1品

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、代表理事：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。4月度分を当月12日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

4月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	スーパーフルーツマトてるて姫 (有限会社 NKK アグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市)
		スーパーフルーツマト (有限会社 NKK アグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市)
		極寒レタス (kiwami) (五十嵐利昭/福島県会津坂下町)
		メイビースイート (岡田淳二/群馬県前橋市)
		SOLANO SPÉCIALITE (越後姫) (そら野ファーム/新潟県新潟市)
		鉄力高糖度トマト (花井一好/三重県桑名郡木曾岬町)
		大阪泉州特産水なす (大和屋農園/大阪府泉佐野市)
	銀賞	柏崎産甘うま野菜 のらぼう菜 (アグリーホンマ/新潟県柏崎市)
		ブルームきゅうり (しなやかファーム/三重県四日市市)
		細川のきゅうり (細川園藝 細川洋一郎/宮崎県宮崎市)
加工品部門	金賞	ミニトマトジュース ミニの贅沢 (Mt.Organic/岐阜県飛騨市)



【青果部門】

**スーパーフルーツトマトてくて姫**

出品者：有限会社 NKK アグリドリーム

提供方法：生食

お問い合わせ：協和園芸開発株式会社

TEL:0296-57-2956



【評価員コメント】

- ・果肉の甘さに驚いた、後味も甘さが続き余韻が長く楽しめる。
- ・トウモロコシのような甘味、うま味を感じる特有の香り。

【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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、小ぶりなフルーツトマトの常識を覆す、これまでになかった大玉で味が濃く甘い（糖度9度以上）トマトができました。ぎっしり果肉でゼリーが少なく、食感也大満足。全トマトを業界最高峰の選果機で糖度・形を測定し、出荷。おいしい感動と安心・笑顔をお届けします！

**スーパーフルーツトマト**

出品者：有限会社 NKK アグリドリーム

提供方法：生食

お問い合わせ：協和園芸開発株式会社

TEL:0296-57-2956



【評価員コメント】

- ・塩気、すっぱそうな刺激のある香りは新鮮さと一緒に食欲もそそる。
- ・しっかりとした濃い味わい。雑味が無く焼いてもおいしそうです。

【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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、味が濃く甘い（糖度9度以上）トマトができました。ぎっしり果肉でゼリーが少なく、食感也大満足。全トマトを業界最高峰の選果機で糖度・形を測定し、出荷。おいしい感動と安心・笑顔をお届けします！

**極寒レタス (kiwami)**

出品者：五十嵐利昭

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：090-7068-1158



【評価員コメント】

- ・水分が多く、口の中に天然水が広がる感じ。
- ・渋み、苦み、えぐ味が一切無い透き通る味わい。うま味が口いっぱい広がる。

【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

今迄の玉レタスという野菜の「概念」を壊すための栽培、定植後から出荷まで160日間ずっと極低温。（時々雪の下）糖度（9度）と旨味とシャキシャキ感、及び凄くみずみずしい事を目指して作りました。



メイブースイート

出品者：岡田淳二

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・ゼリー部分もしっかりあって、果肉とバランスが良い。
- ・まさにフルーツを食べているようなさわやかで、うま味の詰まったトマト。

【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

お客様の笑顔が見たくておいしいトマトを目指して日々奮闘中です。メイブースイートは甘味と酸味と食味のバランスが良く、太陽の光をいっぱい浴びた真っ赤なトマトです。

食べると濃厚な甘さの中に広がる程よい酸味、あふれる深いうま味とコク。みずみずしいので最初は是非、生で食べてください。



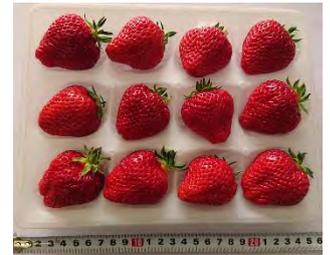
SOLANO SPÉCIALITE (越後姫)

出品者：そら野ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：0256-88-4411 (そら野テラスマルシェ)

0256-88-3400 (そら野ファーム)



【評価員コメント】

- ・甘くほんのり桃のような、少しトロピカルフルーツのような気品ある香。
- ・まるでコンポートのような、とろける果肉と甘さ。

【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

越後姫は果肉が柔らかく輸送に向かない為、新潟県外にほとんど出回ることがない幻のいちごと言われています。当園の越後姫は天然成分由来の養分を葉から吸わせる特別な栽培方法を採用し、いちご1株に対して1つの芽になるように管理することで、一粒一粒に栄養が行き渡り、甘味と酸味、旨みと香りが凝縮した味となっています。



鉄力高糖度トマト

出品者：花井一好

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・うま味がとても強く、ずっと口の中においしさが残る。
- ・食べやすい皮の固さ、果肉はジュースのようにゼリー部分がたっぷりとおる。

【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

今のハウスのトマトは、さっぱり、もっちりとした質感を感じないトマトに仕上がっています。



大阪泉州特産 水なす

出品者：大和屋農園

提供方法：生食

お問い合わせ：090-8884-5682



【評価員コメント】

- ・水ナス独特のフレッシュな水っぽさと噛んだ直後の甘さが印象的。
- ・サクサクした食感、水分も多く衝撃のおいしさ。

【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

23年間自家採取してきた水ナス種を守り続けて栽培に至っています。今作から土作りを見直し、良質の水ナス作りに励んでいます。泉州の気候、土地に合った水ナス、水分をたっぷり含み皮も柔らかく糖度もあがり、アクが少なく生食に最適です。



柏崎産甘うま野菜 のらぼう菜

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・甘味と苦みが交互に来て春の野菜らしさも感じられつつ、嫌な後味にならない。
- ・春らしいほんのりと感じる苦みと甘味が日本人に生まれて良かったと感じる味わい。

【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

魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。特に甘味が強く野菜の苦手なお子様でもおいしく食べてもらっています。



ブルームきゅうり

出品者：しなやかファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：shinayan@shinayaka.me



【評価員コメント】

- ・一口目甘く、二口目、三口目も噛んでも噛んでも甘い、完成された味。
- ・身がギュッと締まっっていて硬そうなのに、ホロッと崩れる感じ。皮も口に残らない。

【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

皮が薄くて柔らかいため口当たりが良く、肉厚でパリッとした歯ごたえ。そして引き締まった果肉に濃厚な味わいがあります。きゅうり特有の青臭さ、苦味、えぐみがなく、ほのかに甘さも感じられるためそのまま食べても旨さが引き立ちます。表面の白い果粉(ブルーム)は栄養素。市場ではあまり見かけない希少品種です。



細川のきゅうり

出品者：細川園藝 細川洋一郎

提供方法：生食

お問い合わせ：hosokawa.ag@gmail.com



【評価員コメント】

- ・爽やかさと共に、想像以上の甘味が味わえます。
- ・苦みや渋みが無く、みずみずしく、キュウリ本来の味が味わえます。

【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

昔のきゅうり・ブルーム（粉吹き）きゅうりの栽培を4代続けて行っています。見た目が悪い等の理由で敬遠されましたが、食味、香り、歯ざわりの良さを確信していたので継続して栽培しています。先代から続く「土造り」により、食味、栄養、生産性を追求。生食はもちろん、浅漬にも相性が良く、加熱調理にも適しています。

<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】

**ミニトマトジュース ミニの贅沢**

出品者：Mt.Organic

提供方法：そのまま

お問い合わせ：FAX 0578-82-1131



【評価員コメント】

- ・ まろやかでさらりと飲みやすい味わい。トマトの青くささもなく、さわやか。
- ・ とろみ感が程よく、さらりと飲めるのだ越しの良さが良い。

【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

有機JAS認証オーガニックミニトマトだけで作った100%ストレートジュースです。岐阜県奥飛騨、北アルプスを眺める標高約1000mの高冷地で、深森からしみ出た天然水とミネラルと微生物が豊かな土で育てた何とも元気で美味しい有機ミニトマトだけでジュースを作りました。ミネラルたっぷりで甘だけでなくほどよい酸味があります。

<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



■「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