

2023年5月31日(水)

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

「第2回全国トマト(ミディアム・ラージ)選手権」

ミディアム部門は新潟県の「越冬トマト/株式会社曾我農園」、
ラージ部門は兵庫県の「プレミアムトマト/松井農園」が最高金賞を獲得!

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、2023年5月30日(火)に、「第2回全国トマト(ミディアム・ラージ)選手権」(以下、本選手権)を開催しました。全国各地の産地から20品のミディアムトマト、11品のラージトマトのエントリーをいただき、24名の評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などをすべて伏せて食味審査し、評価員全員の合計点数によって各賞を決定しました。



【結果一覧】ミディアム部門

受賞内容	品名	出品農家/団体名	所在地
最高金賞	越冬トマト	株式会社曾我農園	新潟県
金賞	美浜の塩トマト	小鈴ファーム	愛知県
銀賞	プレミアムトマト	松井農園	兵庫県
銀賞	味恋とまと	高松農園	栃木県
銅賞	RED TEAR DROP	有限会社エクセルプラン	兵庫県
銅賞	BLOOD TOMATO	有限会社エクセルプラン	兵庫県
銅賞	ぜいたくトマト(極み)	とまとや中村阮	兵庫県
入賞	長野県産フルーツトマト「さやまる」	日本郵便株式会社さやまるプロジェクト	長野県
入賞	高濃度海水栽培 フルウッタメイロウ	株式会社曾我農園	新潟県
入賞	赤丸山口トマト	山口トマト園	愛知県

【結果一覧】ラージ部門

受賞内容	品名	出品農家/団体名	所在地
最高金賞	プレミアムトマト	松井農園	兵庫県
金賞	高濃度海水栽培 フルウッタメイロウラージ	株式会社曾我農園	新潟県
銀賞	三ツ星 tomato	株式会社 Nature	福岡県
銀賞	昔懐かしい味のとまと	株式会社アーバンファーム ASAOKA	大阪府
銅賞	スーパーフルーツトマトてるて姫	有限会社 NKK アグリドリーム	茨城県

【審査概要】

- 開催日時： 2023年5月30日（火）11:00~12:30/14:30~16:00
- 会場： 日本野菜ソムリエ協会 築地教室
- 評価員： 野菜ソムリエ資格保持者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価
- 表彰内容：【ミディアム部門】最高金賞1品/金賞1品/銀賞2品/銅賞3品 /入賞3品
【ラージ部門】最高金賞1品/金賞1品/銀賞2品/銅賞1品

【ミディアム部門】

最高金賞：越冬トマト

出品者：株式会社曾我農園（新潟県新潟市）

お問い合わせ：<https://sogafarm.jp/>



＜評価員のコメント＞

- ・食感がしっかりしていて、甘酸のバランスが良い
- ・味の余韻に浸ってしまうほどの美味しさ

＜生産者のこだわりポイント＞

越冬トマトは海水による水分ストレスに加えて、新潟県特有の寒暖差ストレスで鍛えているのが特徴です。

夜温を全年で7度に設定し成長限界温度で栽培、萎れと回復を繰り返し鍛えます。このような環境で栽培した果実は強烈な甘みと酸味、

旨みが調和しており高糖度だけでは得られない多くの複雑で豊かな味わいを生み出します。

金賞：美浜の塩トマト

出品者：小鈴ファーム（愛知県知多郡美浜町）

お問い合わせ：0569-87-5154



＜評価員のコメント＞

- ・フルーツのような香りと甘さ、旨みとコク強く食感も良い
- ・甘さを想像できるぐらい色が濃く、果肉もしっかりした食感で食べやすい

＜生産者のこだわりポイント＞

目の前の伊勢湾の海水から製塩する

地元名産のブランド塩「美浜の塩」があります。

その地域資源である塩を栽培時に少しずつ入れる事によって皮の柔らかいマイルドな甘さのトマトが収穫できるようになりました。

銀賞： プレミアムトマト

出品者：松井農園（兵庫県稲美町）

お問い合わせ： <http://www.matsuifarm.com/>



<評価員のコメント>

- ・花のような香り、パキッとした食感のあとジュースが口のいっぱいに広がり酸味がうまさを引き立てうまみ強い
- ・トマトの色からも甘さがつたわり見た目以上の美味しさ！

<生産者のこだわりポイント>

じっくりゆっくり育てて味の濃さを実感できるよう栽培しております。

銀賞： 味恋とまと

出品者：高松農園（栃木県那須塩原市）

お問い合わせ：0287-36-0890（FAX 兼用）



<評価員のコメント>

- ・酸味はちゃんとあるのに甘さが強いので、酸味は気にならず、皮も果肉もしっかりした固さでバランスが良い
- ・うまみを強く感じ、舌に感じる食感がよい

<生産者のこだわりポイント>

我が子を育てるように「だいにだいに」手間ひまかけておいしさがぎゅっと詰まった 味に恋する味の濃いトマト。 那須の地下水育ちの 弾けるみずみずしさと飽きのこない甘さと酸味のバランスが特徴です。

銅賞： RED TEAR DROP

出品者：有限会社エクセルプラン（兵庫県神戸市）

お問い合わせ：078-950-2789



<評価員のコメント>

- ・蜂蜜のような香りがありフルーティーな味わい
- ・噛んだ後に口の中に広がるお花のような香りがとても印象的

<生産者のこだわりポイント>

独自の栽培方法によりおいしいトマトを1年中ご提供することができます。レッドティアドロップの糖度は11-13度ともはや野菜のトマトではなく果物としての味に仕上がっています。

皮はやわらかめなのでそのまま召し上がっていただけますが2口目からは付属のトマト専用塩をかけてお召し上がりください。

銅賞：BLOOD TOMATO

出品者：有限会社エクセルプラン（兵庫県神戸市）
お問い合わせ：078-950-2789



<評価員のコメント>

- ・味が濃く、甘くて程よい酸味がありフルーツのよう、食感も香りも良くまた食べたくなるトマト
- ・甘みだけでなくトマトの酸味を感じられる

<生産者のこだわりポイント>

独自の栽培方法によりおいしいトマトを1年中ご提供することができます。
ブラッドトマトは酸味と甘みのバランスが取れており、濃厚な野菜として抜群に仕上がっています。
皮は堅めですが、糖度11-12度以上あります。最初の1口はそのままの味で。
2口目からは付属のトマト専用塩をかけてお召し上がりください。

銅賞：ぜいたくトマト(極み)

出品者：とまとや中村阮（兵庫県稲美町）
お問い合わせ：<https://tomatoyanakamura.com/shopping/>



<評価員のコメント>

- ・色が鮮やかで酸味と甘みのバランスがとてもよい！食べたあとも味と香りが口に広がり忘れられないトマト
- ・果肉もジューシーで甘みが強く酸味もあり食べている充実感がある

<生産者のこだわりポイント>

ぜいたくトマトは甘い！抜群に甘い！でも、甘い！だけじゃないんです！ほど良い酸味があり、濃厚で抜群に旨いトマト、トマト好きがきっと笑顔になるトマト、その名前に負けない贅沢な味わいが堪能できるトマト...それが「とまとや中村阮」のぜいたくトマト(極み)です。

◆本大会は、非常に全体のレベルが高く甲乙つけがたい大会でした。
そのため評価員の平均点が野菜ソムリエサミットの受賞基準を満たした
下記3品を入賞とさせていただきます。

- ・長野県産フルーツトマト「さやまる」/日本郵便株式会社さやまるプロジェクト（長野県長野市）
- ・高濃度海水栽培 フルウツタメイロウ/株式会社曾我農園(新潟県新潟市)
- ・赤丸山口トマト/山口トマト園（愛知県大府市）

【ラージ部門】

最高金賞：プレミアムトマト

出品者：松井農園（兵庫県稲美町）

お問い合わせ： <http://www.matsuifarm.com/>



<評価員のコメント>

- ・うまみが強くまるやかで色も濃く美しく食感もバランスも良い、いつまでもおいしさが口の中に広がる
- ・甘みが強くて味が濃くおすすめしたいトマト

<生産者のこだわりポイント>

じっくりゆっくり育てて味の濃さを感じられるよう育てています。

金賞：高濃度海水栽培 フルウッタメイロウラージ

出品者：株式会社曾我農園（新潟県新潟市）

お問い合わせ： <https://sogafarm.jp/>



<評価員のコメント>

- ・甘みだけでなく酸味も感じられる
- ・ジューシーで甘みも強く噛んだ瞬間に甘さも香りも広がっておいしい
果肉は柔らかく皮はしっかりしていて食感も楽しめる

<生産者のこだわりポイント>

高濃度海水栽培フルウッタメイロウは、高濃度の海水による水分ストレスに加えて、新潟県特有の寒暖差ストレスで鍛えているのが特徴です。夜温を10度に設定し萎れと回復を繰り返し鍛えます。このような環境で栽培した果実は強烈な甘みと酸味、旨みが調和しており高密度な果肉と複雑で豊かな味わいを生み出します。

銀賞：三ツ星 tomato

出品者：株式会社 Nature（福岡県北九州市）

お問い合わせ： 093-647-2342



<評価員のコメント>

- ・パリッとしていてジューシーで口にいっぱい広がる！甘味と酸味のどちらも楽しめてバランスが良い
- ・酸味が控えめで甘みが強くうまみが後から引いて、フルーツのような食べ応えがあるトマト

<生産者のこだわりポイント>

テレビで紹介されていた行列ができる「三ツ星レストラン」。

トマトが使われた料理をお客さんが嬉しそうに食べている姿を見て、当農園のトマトも人を喜ばせることができるのでは？ いつか食べた人が感動するトマトを作りたい！と心に誓いました。

あなたの食卓に、大切なあの人の食卓に感動を届ける三ツ星 tomato。

銀賞：昔懐かしい味のとまと

出品者：株式会社アーバンファーム ASAOKA（大阪府富田林市）

お問い合わせ： <http://www.urbanfarm-asaoka.com>



<評価員のコメント>

- ・一つ一つ味がしっかりしていて味が濃く、バランスが良くおいしい
- ・皮も果肉も柔らかく噛むとジュワッと口の中に果汁が広がって濃厚で食べやすい

<生産者のこだわりポイント>

収穫終了直前でどこまで通用するかわかりませんが、やるからにはV2目指して全力で挑みます！

銅賞：有限会社 NKK アグリドリーム

出品者：スーパーフルーツトマトてるて姫（茨城県筑西市、桜川市）

お問い合わせ： 0296-57-2956



<評価員のコメント>

- ・うまみが強く食感も良く、いつまでも口の中いっぱいにおいしさが広がっていて形も色も美しい！
- ・風味が強く爽やかな味と食感がとても良い

<生産者のこだわりポイント>

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、小ぶりの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、食感も大満足！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・笑顔を食卓までお届けします！

【「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 全国青果物選手権事務局

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL: 03-6278-8772 E-MAIL: summit@vege-fru.com