



2023年6月16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6月度結果
【青果部門】金賞8品 銀賞4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。6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。

6月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	譽印のじゃがいも とうや	(市毛農園／茨城県銚田市)
		長寿の源	(きそさきの花井さんのトマト／三重県木曽岬町)
		こくパリッ®プレミアム	(パナプラス株式会社／栃木県栃木市)
		闇採り®スイートコーン	(peakfarm／愛知県西条市)
		朝生とうもろこし	(株式会社備中農園／岐阜県羽島郡岐南町)
		ベリーナルビー	(ベリーナ／長野県伊那市)
		まっつん農園のインゲン	(まっつん農園／茨城県かすみがうら市)
		アマティ	(株式会社 METRI TRY FARM／山形県西置賜郡白鷹町)
	銀賞	玉ねぎ	(あらちゃんファーム／広島県広島市)
		ハニーミニ	(TAKA FARM／青森県弘前市)
		まっすぐきゅうり	(みずいろ農園／長野県下伊那郡豊丘村)
		宮川産業(株)の完熟いちじく	(宮川産業株式会社／愛知県田原市)
加工品部門	金賞	アルプスの雫	(ウラベジ農園／長野県上伊那郡飯島町)



【青果部門】

**響印のじゃがいも とうや**

出品者：市毛農園

提供方法：蒸す

お問い合わせ：JA ほこたファーマーズマーケットなだろう
0291-34-8888

【評価員コメント】

- ・一品として成立した味わい。何とでも合いそうな甘さだがあえてそのまま食べたい風味
- ・食感は柔らかいが、崩れすぎずしっかりした歯応えで食べ応えがある

【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

「響印の蔵出しじゃがいも」愛情を込めて育てたじゃがいもを蔵の中で 100 日熟成させました。掘りたてより滑らかな舌触りで甘味が強いのが特徴です。

**長寿の源**

出品者：きそさきの花井さんのトマト

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・キリッとした酸を感じつつ、べっ甲飴のような甘みが口の中に広がる
- ・糖酸比のバランスが良くほおぼっているとうまみがジワジワと増してくる

【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

トマト農家になって 40 年弱です。食べる方に「このトマトおいしいね」と言ってもらえるように堆肥も有機物をブレンドし手作りしたものを混ぜ、土作りにもこだわっています。今まで地元に出荷していましたが、日本中にこだわってトマト作りをしている方がいることを知り、出品しました。“おらがトマトが一番”と言えるトマトを作れるように頑張っています。

**こくパリッ®プレミアム**

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（平日 9：00～17：00）

【評価員コメント】

- ・小さい実の中にバランス良く様々な味わいが閉じ込められていてすばらしい
- ・トマトの甘みの中にコクを感じる。小粒ですが果肉、果汁ともに味に奥行きがある

【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

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、2 粒、3 粒とやみつきになります！！

甘いだけじゃない・・・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。



闇採り®スイートコーン

出品者：peakfarm

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：<https://peakfarm.jp/>

【評価員コメント】

- ・ブドウの甘さとナシの甘さのミックス
- ・一口目から甘い！強い甘さとジュースがたっぷり

【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

夜間に糖분을蓄えるスイートコーン。一日で最も甘くなる夜明け前に収穫するため "闇採り" と名付けました。

ミネラルをたっぷりと含む肥沃な土づくりにこだわり、穏やかな瀬戸内の気候とともに自然の恵みを贅沢に使った栽培をしています。"ここにしかない甘さ" 生で食べられるプレミアムな「闇採り®スイートコーン」です。



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】

- ・最高級の糖度。ジューシーでまるでスイーツ
- ・レンチンは一粒一粒がぷっくりとふくらんで、噛むと口の中ではじけてとてもおいしい

【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

鮮度をとことん追求した甘いだけじゃない新感覚食感！冷やして生で食べればシャキシャキ。レンチンでプリップリに。おいしさの秘密は徹底した温度管理と鮮度保持袋のWの工夫にあります。甘味、みずみずしさが違います。一度食べたら忘れられない、プレミアムな味です。



ベリーナルビー

出品者：ベリーナ

提供方法：生食

お問い合わせ：7215@berrina.net

または 090-4464-5285

【評価員コメント】

- ・甘み、酸味、ベリー風味、複雑な味わいが口の中に広がり満足度の高い一粒
- ・甘みも酸味もしっかりあり、夏イチゴとしてはとても強い味わい

【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

夏でも国産の高品質ないちごをお届けします。味にこだわり、甘さ(平均糖度 12度)と、さっぱりした酸味で口いっぱいいちごの香りの余韻が続きます。栽培方法にもこだわり、そのまま安心してお召上がり頂けます。箱を開けた時にふわっと蜜のような香りが広がります。





まつつん農園のインゲン

出品者：まつつん農園

提供方法：茹でる

お問い合わせ：matumatu3@gmail.com



【評価員コメント】

- ・程よい甘みと口に広がるうまみがすばらしい。濃厚な味わい
- ・甘さがスッキリしていて、後味がコクとまろやかな風味

【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
茨城県の良き気候、土で育てたインゲンです。当農園では、有機質肥料を主にして、農薬など当地比較で半分以下で作っております。一般的に売られているインゲンは筋がありますが当農園のインゲンは筋がないため簡単に調理することができます。シンプルに茹でてでも、炒めてもとても甘味がありおいしいと思います。



アマティ

出品者：株式会社 METRI TRY FARM

提供方法：生食

お問い合わせ：0238-85-5522 (槻田)



【評価員コメント】

- ・噛みしめると、にじみ出てくる深くてコクのある甘みが味わいを整える
- ・酸味がしっかりあり、フルーツのようなコクもあり食べ応え十分

【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
フルーツトマト「アマティ」は糖度9度以上！うま味がぎゅーっと凝縮されているので、一粒で至福のひとつときを味わえます。自社独自に開発した装置を使用し、キメ細やかな水分管理と養液濃度調整をおこない、大切に大切に育て上げました。



玉ねぎ

出品者：あらちゃんファーム

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：090-2867-3525



【評価員コメント】

- ・辛いですが、マイルドで生でも食べやすいおいしさ
- ・焼くとフレッシュで軽やかな甘み。甘い香りで口の中でとろけます

【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
栽培期間中、化学農薬、化学肥料、除草剤不使用です。アミノ酸やミネラル施用、土壌微生物の活用など天然由来の資材の力を借りて味の濃い野菜を作っています。野菜の味がしっかりしているため、シンプルな味付けでも存在感があり野菜を主役にした野菜が作れると好評です。また食べたくなるような野菜を作っております。



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】

- ・まるでトマトジュース。酸味が無く甘みが強い
- ・果皮、果肉ともにちょうど良い固さで、皮、果肉、ゼリーが一体化した感じ

【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。水分ストレスを与えないため、トマト特有のえぐみがなくトマト嫌いな方でも食べられます。肉厚でありながら皮が口に残らない食感はクセになること間違いなし



まっすぐきゅうり

出品者：みずいろ農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://mizuiro-farm.stores.jp/>



【評価員コメント】

- ・外側がシャキシャキ、種の部分は柔らかさを感じる。水っぽくないので、締まった印象
- ・とてもクリアーで澄んだ味わい。何本でも食べられる

【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

南アルプスを流れる川の水を、ふんだんに使って育てた、えぐみのとても少ないきゅうりです。たっぷりの水を保持して、パリッとした噛みごたえのある食感。噛み進めるごとに甘みを感じ、気付けば口の中からなくなっています。生食はもちろんのこと、漬物や加熱との相性も抜群です。



宮川産業（株）の完熟いちじく

出品者：宮川産業株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：0531-32-0032



【評価員コメント】

- ・とても上品な香りと甘さ。果肉はとろけるよう
- ・爽やか、かつ繊細な甘みに程良い酸味が乗っかりバランスが良い

【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

有機 100%の自社肥料「マリンプランツ」を活用した土づくりと常春地域ならではの温室管理気を配りながら野菜ソムリエ資格者がいちじくを栽培しています。艶やかな赤紫色にいちじくは日差しをたっぷりと浴びた証拠。とろみのある甘さと鼻から抜ける妖艶な香り「Figs Love You」のキャッチフレーズでお客様を虜にしていきます。



<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：標準的かつ普通においしいと感じる味

7点：自信をもっておいしい野菜・果物だ、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】



アルプスの雫

出品者：ウラベジ農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://uravege.com/>



【評価員コメント】

- ・程良いとろみ感があるのに、口の中に入れるとスーと流れてくれる飲みやすい濃度
- ・甘み、酸味、塩みのバランスが良く、うまみを存分に味わえる満足の行く飲み応え

【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

こんにちは！ウラベジ農園です。私たちの農園は長野県南部にあります。中央アルプスのミネラルたっぷりの雪融け天然水、全国有数の日照時間、山々に囲まれた盆地ならではの寒暖差。おいしさのひみつは、この水、光、空気です。自然の恵みが凝縮された完熟ミニトマトだけを贅沢に搾り、こだわりのジュースに仕上げました。ぜひご賞味ください。



<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・果物の良さが活かされておいしくなっているか

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「おいしさ」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 青果物の特性を活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・果物の知識を身に付け、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