



2024年1月12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 2024年1月度結果
【青果部門】最高金賞1品 金賞5品 銀賞8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。1月度分を当月10日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

1月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	Legend ホウレン草 (有限会社ニッケイファーム/福島県郡山市)
	金賞	懐味とまと (有限会社エクセルプラン/兵庫県神戸市)
		つくば白菜 305 (神山公平/茨城県つくば市)
		谷川農園の熟成べにはるか (谷川農園/北海道安平町)
		極キャベツ (有限会社ニッケイファーム/福島県郡山市)
		こくパリック® (パナプラス株式会社/栃木県栃木市)
	銀賞	キャベツ (あらちゃんファーム/広島県東広島市)
		懐味とまと (有限会社エクセルプラン/兵庫県神戸市)
		丸富ねぎ (MKC 農産/栃木県大田原市)
		ハニーブラウン (大東園農場/静岡県掛川市)
		山森農園の長ねぎ (株式会社元気もりもり山森農園/神奈川県三浦市)
		サンふじ (長嶺農園/福島県大沼郡会津美里町)
		長寿の源 (花井一好/三重県桑名郡木曽岬町)
まっすぐ素直で美しく (VIVA DaD/宮崎県宮崎市)		
加工品部門	金賞	市田柿 (みずいろ農園/長野県下伊那郡豊丘村)



【青果部門】



Legend ホウレン草

出品者：有限会社ニッケイファーム

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：024-966-0123



【評価員コメント】

- ・生のままでこんなに甘いおいしさは初めてでした
- ・生でもアクやエグ味が全くなく驚くほどに甘い

【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

基本有機肥料のみで農薬もつかわずに栽培。野菜は「食べなきゃならない」から「食べたい」をモットーにおいしい野菜や感動できる野菜栽培を目指しています。ホウレンソウの概念を覆し、ホウレンソウのエグ味の無さを体感して感動できるホウレンソウを目指し10年かけました。本当のホウレンソウを是非、郡山から全国に！



懐味トマト

出品者：有限会社エクセルプラン

提供方法：ジュース

お問い合わせ：078-950-2789



【評価員コメント】

- ・トマトジュースの域を超えて、これだけでスープのような一品になっている
- ・マイルドな甘みとバランスの良い酸味

【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

医療機器の製造で培った品質管理ノウハウを活かし、また独自の栽培方法により、おいしいトマトを一年中ご提供することができます。懐味とまとの糖度は11~13度、もはや野菜のトマトではなく果物のトマトとしての味に仕上がっています。最初の一口はそのままの味で二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。



つくば白菜 305

出品者：神山公平

提供方法：生食・蒸す



【評価員コメント】

- ・蒸すと芯の部分の甘みもあり、水分もたっぷりです料理にも活躍しそう
- ・うま味がスゴイ！ほんのり甘みもある

【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

白菜は土壌中の水分や養分を吸って葉を大きく広げて光合成をし、そこで得た養分を葉に蓄えて自身を大きくしていきます。白菜が健全に育つことを第一に考え、土壌のpH矯正や堆肥散布、不足しやすいミネラル分の供給を行い、また品種を7種ほど作付けて12月から2月まで各品種が順次収穫適期となるよう工夫しています。



谷川農園の熟成べにはるか

出品者：谷川農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：hokkaidotomato-1@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・デザートの一品になる味
- ・しっとり、ねっとり、きめも滑らかでサツマイモファンにはたまらない



極キャベツ

出品者：有限会社ニッケイファーム

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：024-966-0123



【評価員コメント】

- ・蒸すとスイートコーンのような甘み
- ・歯切れが良く、噛むたびに瑞々しさが弾けます

【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

基本有機肥料のみで農薬もつかわずに栽培。野菜は「食べなきゃならない」から「食べたい」をモットーにおいしい野菜や感動できる野菜栽培を目指しています。芯の部分の甘さや葉のクセの無さを、栽培方法から考えた商品です。キャベツなのにおいしく主役にしたい野菜にと思い、栽培した商品です。



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



【評価員コメント】

- ・甘み、酸味のバランスがとても良く、うまみをしっかり感じる
- ・程よい歯ごたえで、口に入れた瞬間に弾けた皮からジュースが飛び出す

【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

コクを感じるうまみとパリッとした歯ごたえが織りなす絶妙な食感のトマト「こくパリッ®」一粒口にすると、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おいしいトマト。



キャベツ

出品者：あらちゃんファーム

提供方法:生食・蒸し

お問い合わせ：090-2867-3525



【評価員コメント】

- ・甘みが強く、雑味がないため加熱すると一層甘みが増す
- ・生でもコクのある味わい、奥深いうまみがじんわりひろがる

【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
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。寒玉系の中では葉が柔らかくて瑞々しく、甘みが強いので生食でも美味しいです。キャベツ特有の苦味などは無く、火を通すとさらに甘みが増します。



懐味とまと

出品者：有限会社エクセルプラン

提供方法：生食

お問い合わせ：078-950-2789



【評価員コメント】

- ・うまみが強く、満足できる味
- ・甘み、酸味、塩みもあるパーフェクトな味

【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
医療機器の製造で培った品質管理ノウハウを活かし、また独自の栽培方法により、おいしいトマトを一年中ご提供することができます。懐味とまとの糖度は11~13度、もはや野菜のトマトではなく果物のトマトとしての味に仕上がっています。最初の一口はそのままの味で二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。



丸富ねぎ

出品者：MKC 農産

提供方法：生食・レンジ



【評価員コメント】

- ・生は甘さの後で、しっかりした辛さがあり、味の濃い料理に合いそう
- ・加熱すると、甘みとうまみが加わり食べ応えのある味

【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
おいしいネギを一年中提供したいという思いで生産しています。那須連山からの豊富なおいしい水を利用し土作りを行い有機質肥料を使用しています。シャキシャキした歯ごたえ、柔らかな甘み爽やかな風味が特徴のネギです。



ハニーブラウン

出品者：大東園農場

提供方法:蒸す

お問い合わせ：kangoo7978@gmail.com



【評価員コメント】

- ・かすかにターメリックのようなスパイスの心地よさを秘めた香り
- ・まったり、ねっとり濃厚な食感

【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

しずおか農林水産物認証取得農場です。完熟堆肥と緑茶から抽出したタンニン液を使い鉄分たっぷりに仕上げました。親蔓一本仕立てで栽培したおいしさを一つの玉に集中させました。ビタミン、鉄分補給、美容、ダイエット、健康維持にも最適です。



山森農園の長ねぎ

出品者：株式会社元気もりもり山森農園

提供方法:焼く

お問い合わせ：<https://farm-yamamori.com/>



【評価員コメント】

- ・焼くことで、香ばしさも出て甘さと相まって食欲がかきたてられる
- ・ネギ特有の苦みも無くほんのりした甘みでストレスなく食べられる

【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

糖度が15度以上あります。冬だけの味わいです。うま味にこだわって育てました。



サンふじ

出品者：長嶺農園

提供方法:生食

お問い合わせ：minetiyo@amber.plala.or.jp



【評価員コメント】

- ・喉元を通り過ぎる時に爽やかな甘みが長く残り、おいしい
- ・リンゴらしい甘さと爽やかな香りの上に、バナナのようなトロピカルな香りもある

【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

栽培方法は慣行栽培ですが、会津盆地の山沿いの程よい日当たりと、昼夜の寒暖差が大きいというリンゴ栽培に適した土地と気候で栽培しています。栽培しているリンゴが樹上で完熟するのを待ってから収穫するため、色づき、蜜入りが良く糖度も高めです。また、甘いだけでなく、甘みと酸味のバランスが良いおいしいリンゴとなっています。



長寿の源

出品者：花井一好

提供方法:生食

お問い合わせ：販売準備中



【評価員コメント】

- ・うまみのかたまり。生で「がぶりっ」もいいが、うまみを生かす調理もよいと思う
- ・ギュッと実がしまって歯切れよく噛むごとにうまみがあふれる

【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

甘みと酸味とコクのバランスのとれたフルーツトマトを作りたいと日々頑張っています。いつまでも暖かい最近非常に農家泣かせの気候です。お客様と直接お会いして話してみたいと、直接販売できるよう準備中です。ワクワク、ドキドキとっても楽しみです。



まっすぐ素直で美味しく

出品者：VIVA DaD

提供方法:生食

お問い合わせ：vivadad7@gmail.com



【評価員コメント】

- ・瑞々しく清々しい香り。爽やかで緑を感じる
- ・パキッ、ザクザクと歯ごたえ、歯切れ良く、うまみにジュースが弾ける

【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

土台となる土づくりを焼酎カスや微生物の餌となるものを入れ、土をフカフカにしきゅうりの根が力強く伸びていけるようにしています。そのおかげで強い木になり木自体が害虫や病気を寄せ付けず減農薬に役立ってます。当農園では収穫作業はワンタッチ収穫により2人目に触るのは消費者様です。



<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（絶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】



市田柿

出品者：みずいろ農園

提供方法：そのまま

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



【評価員コメント】

- ・青果のような、柿のおいしさを感じる
- ・小粒ながら、色も形も味もバランスが良い

【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

みなみ信州特産の干し柿です。

鮮やかなあめ色の果肉を、きめ細やかな白い粉が覆い、もっちりとした食感と上品な甘さが特徴です。表面の白い粉は、柿の内側でじっくりと蓄えられたブドウ糖が果実の表面で結晶化したものです。

冬期の剪定から始まり、10 月末から収穫・加工を経て、ようやく完成する珠玉の一品です。



<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「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/>

■ **本件お問い合わせ先：** 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