

各位

2022年7月21日（木）

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特別企画 第1回全国桃選手権 「白鳳/岡山県赤磐市 黒崎農園」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、理事長：福井栄治 以下本協会）は、毎月1回「野菜ソムリエサミット」として、野菜ソムリエによる野菜・果物とその加工品の品評会を実施しております。その目的は、価値ある青果物や加工品を評価・認証し、広く世の中に発信することで、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することです。

今回は特別企画として2022年7月20日（水）に野菜ソムリエが今、最もおいしい桃を選ぶ「第1回全国桃選手権」（以下、本選手権）を開催致しました。

今回本選手権には、全国各地から28品の桃がエントリー、評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などは一切知らされずに食味審査し、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】



白鳳

出品者：黒崎農園
（岡山県赤磐市）



<評価員のコメント>

- ・ やわらかい果肉から多くの果汁があふれる、香りが他の桃と違っていた、酸味もよく、全体の調和が良かった、もう一度食べたい味。
- ・ さわやかな香り、甘みと酸味のバランスが良い。甘すぎないのも良い、果汁が口の中に広がる。後味がさわやか。
- ・ 果汁が豊かでつややか、甘さと酸が互いに助長しあうバランスで余韻を高めている、とろみが高級感あり。
- ・ 甘味、酸味、果汁の多さは香りと共にバランス良くすばらしい！

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 大阪支社

大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルヂング4F TEL (06) 4309-6642 E-MAIL : kansai@vege-fru.com

- ・カットした果肉から香りが少したっていても好印象。果汁多く桃のジュースのよう。口の中でとけて消えた。渋みはほとんどなく酸味もわずか、後味は甘味と香りが余韻として残る。1玉をまるごとかぶりたい感じ。

<生産者のこだわりポイント>

当園では、環境へ配慮した取り組みとして農薬の散布回数を農協推奨の半分に削減し、また除草剤を使用しない草生栽培をしています。さらに管理機械はガソリン等を使用しない電氣化を進めています。そして美味しさへのこだわりは、何より完熟採りです。通常の収穫日より3日遅らせて採ることで「美味しい」を実現しています。



紅清水 (ベニシミズ)

出品者：～MIKI'S ORCHARD～ (岩川美紀)
(岡山県赤磐市)



<評価員のコメント>

- ・少し酸味があるが華やかな香りがかたさも好み。香りの印象が長く続いた。
- ・バランス・果汁・かたさもほど良く、もっと食べたくになりました。
- ・商品質な香り、甘さ、食感、少しかたさを残した熟度が個性をさらに引き立てている。

<生産者のこだわりポイント>

間隔を開けて樹を植え、自然の力を頼りにし、太陽と風の力を最大に活用しています。畑に草を生やし、肥料に頼らず、樹が持つ力のみで実が育つよう日々努力しております。可能な限り完熟に近い状態で収穫し、お客様にお届けできるよう努めております。



つきあかり

出品者：皿井洋志 (岡山県赤磐市)



<評価員のコメント>

- ・見た目の黄、口に含んだ時のジューシーなテイスト、甘みが口の中全体に広がりを感じます。とてもおいしかったです。
- ・濃厚な甘みが多く、果汁が口に広がり、とても幸せな気分にしてくれる桃でした。
- ・後味がさっぱりしている（甘味が強すぎない）、やわらかくジューシーで食べやすい。

<生産者のこだわりポイント>

岡山といえば清水白桃が有名ですが、桃は他にもたくさんの品種があります。現在当園では40品種の桃を栽培していますが、個人的に一番のおすすめが「つきあかり」です。南国フルーツのような濃厚な香り、酸味と甘みの絶妙なバランスのつきあかりを是非ご賞味下さい。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 大阪支社

大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルヂング4F TEL (06) 4309-6642 E-MAIL : kansai@vege-fru.com



つきあかり

出品者：村垣農園
(和歌山県紀の川市)



<評価員のコメント>

- ・甘味と酸のバランスが絶妙！繊維が少し気になるがとても美味しい。
- ・わずかに酸味が甘味を上回り、そのため甘みをストレートに感じます。
- ・熟度も完ぺきで非常においしい。黄桃の価値向上にもなる桃です。

<生産者のこだわりポイント>

“自分たちが毎日食べたい野菜と果物”を信念に、あら川の桃と野菜を育てています。コーヒーの残りカスや鶏ふんで作られた地元の堆肥を使い、日照りや長雨から桃の木を守る草生栽培にも取り組んでいます。

熟すとトロツとした舌触りと甘い香りが強くなるつきあかり。酸味はほぼなく甘味が一気に口の中で広がります。



千種白鳳 (チグサハクホウ)

出品者：釣井 紀昌
(岡山県赤磐市)



<評価員のコメント>

- ・これぞ桃というようになめらかさと上品な香りが強い。見た目はすごく繊維が多そうであったが食べてみるとそれはほとんど感じなかった、とても好きな味。
- ・甘味も香りも強く、桃らしい桃。ジューシーで食べやすく果肉もしっかり大きく満足度がある。渋みの余韻がやや気になる。誰もが好きな桃の味。
- ・食べた瞬間に口いっぱい広がる。甘みと香りが絶品でした。なめらかな果肉と果汁の多さは桃を食べる幸せを感じました。

<生産者のこだわりポイント>

土づくりを大切に栽培しています。木での完熟を目指していい時の熟度でお客様に届くようにしています。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 大阪支社

大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルヂング4F TEL (06) 4309-6642 E-MAIL : kansai@vege-fru.com



はこむね果樹園の桃（白鳳）

出品者：はこむね果樹園
（和歌山県海南市）



<評価員のコメント>

- ・特に酸味が強いわけではないのに、とても甘い桃の後味がさっぱりしていてかつジューシーで好みのお味でした。
- ・大ぶりで果汁もあり甘味と酸味のバランスも良い。進物にしたい1品。
- ・香りがとても良い、酸味が強いがすっきりとした香りですわやか。

<生産者のこだわりポイント>

みどり美しき緩やかな丘陵地で夏の太陽を浴び、愛情いっぱい丹精を込めて仕上げた当園の看板品種の桃です。地域の栽培規模が小さく市場ではあまり出回りが少ないため、「知る人ぞ知る」桃と呼ばれています。

当園の白鳳はえぐ味が少なく、甘い果汁がたっぷり。すべての世代に味わって頂ける桃を目指しております。



甘利さんちの桃（夢みずき）

出品者：ピーネックオーチャード
（山梨県甲州市）



<評価員のコメント>

- ・ジューシーで果肉もやわらかく甘みも強く美味しいと感じる。
- ・お箸でつかめないくらいのトロトロで口の中に入れると幸せが広がった。ジューシーで甘みと酸味のバランスも良い。
- ・ジューシーでやわらかく甘みもあり美味しい。少し酸味も残って存在感のある桃です。

<生産者のこだわりポイント>

30年以上化学肥料を使わず、農薬も最小限にし、灌漑用水は笛吹川の清流をパイプで直接引き入れ、安全面に留意しています。

土着菌にこだわり、本来の土の力を最大限に発揮させる為、好熱菌微生物を使用し、これらの力により土壌の活性化、病気予防に努めています。

また、自然由来のアミノ酸、ミネラルを散布し、安心・安全、味にもこだわっています

【審査概要】

- 開催日時： 2022年7月20日（水） 12:00~14:00
- 会場： NSE 貸会議室（大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルディング9F）
- 審査員： 野菜ソムリエ資格保持者

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 大阪支社

大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルディング4F TEL (06) 4309-6642 E-MAIL : kansai@vege-fru.com

- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価
- 表彰内容： 最高金賞 1品 金賞 1品 銀賞 1品 銅賞 1品 入賞 3品
- 出品数： 28品

【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 大阪支社

大阪市北区西天満 2丁目 6番 8号堂島ビルヂング 4F TEL (06) 4309-6642 E-MAIL : kansai@vege-fru.com