

各位

2022年4月15日（金）

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回全国ミニトマト選手権 「トマデリッシュ/橋本農園」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4月13日（水）に野菜ソムリエが今、最もおいしいミニトマトを選ぶ「第1回全国ミニトマト選手権」（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70品のミニトマトがエントリー、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し、その美味しさを相対評価で審査し、評価員全員の合計点数によって決定しました。



【結果】



トマデリッシュ

出品者：橋本農園（岡山県）

お問い合わせ：

info@fattoria-hashimoto.com

<https://poke-m.com/producers/18340/>



<評価員のコメント>

- ・ トマトらしいトマト。甘みと酸味のバランスがよく、良く香りやちょっと皮はかためですが食感もちょうどよい。是非生食で食べてほしいミニトマト。
- ・ 中果皮は厚めですが、ゼリー部分がジューシーでトマトジュースのようでした！独特の旨味は初めて口にする味です。
- ・ コクのある旨みと甘みなのに後味がすっきりでおかわりしたくなる味。
- ・ 食べた瞬間に果汁が広がり、旨みで口がいっぱいになる美味しさ！甘みと酸味バランスが絶妙！これは1口食べただけで幸せになれるミニトマトだと思いました！

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com

<生産者のこだわりポイント>

「トマト栽培」は非常に繊細です。些細な条件の違いが食味に反映されます。私たちが目指すのは、新鮮で爽やかな歯ごたえ、果汁の甘さ・酸味に加え、深い「旨味」を感じられるトマトです。時にきびしく、時に優しく育てることで、複雑で奥深い味わいへと変化していく「トマト一粒」私たちのノウハウと愛情が詰まっています。



山のふ元のあまトマト（フルティカ）

出品者：大栄ファーム（宮城県）

お問い合わせ：0223-36-7016

<https://daiei-farm.jp>



<評価員のコメント>

- ・噛んだ瞬間たっぷりの果汁が溢れ、口の中がやさしい甘みで満たされました！
- ・甘さが強くフルーツのよう！香り高く後をひくおいしさでした。
- ・甘い果汁がジュワッと広がる。酸味はほとんど感じず、甘み旨みが強い味の濃いトマト！

<生産者のこだわりポイント>

わたしたちのハウスでは毎日一株一株観察し、環境を整えながら大切に育てています。その理由は、ミニトマトという商品を通してお客様にほんのちょっとでも驚きや感動、そして笑顔になれるようなミニトマトをお届けしたい！と思っているからです。私たちが育てているミニトマトは、たくさんの光を浴び、必要最小限の水と養分のみを与え、甘くておいしい、高糖度・高栄養価を目指しています。平均糖度10%（最高糖度14%）のとてもあま〜い『山のふ元のあまトマト』。甘みとともにうまみが強く、食感のよいミニトマトです。気付いたら手が止まらなくなるほどやみつき！



スイートルビー

出品者：(株)広島アグリネットファーム
(広島県)

お問い合わせ：082-276-0980

<https://www.fresta.co.jp/agrinetfarm>



<評価員のコメント>

- ・とてもジューシーで甘い。酸味はほとんど感じない。皮は厚め。甘さはとても強く噛めば噛むほどジワジワ出てきました
- ・皮のツヤが素晴らしい！甘み・酸味も濃くて、旨みも強く感じられました！

<生産者のこだわりポイント>

瀬戸内海に浮かぶ、信号もない離島で「食べた人が笑顔になるようなトマト」を目標に栽培しています。トマト本来のおいしさを追求し、甘いだけではなく美味しいと言ってもらえるようなトマトを作れるよう日々努力しています。その中で糖度8度を超えたものをスイートルビーとして販売しております。香り・甘味・酸味の揃ったミニトマトに仕上がっていると思います、ぜひ一度ご賞味ください。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com



DARUMA MINITOMATO

出品者：美らファーム 広見（愛知県）

お問い合わせ：090-8863-0193

<https://instagram.com/darumaminitomato?r=nametag>



<評価員のコメント>

- ・はじける果汁！元気をもらえるような味だと感じました。
- ・小さな1粒に旨みが凝縮されている味でした。体が疲れているときに食べるとシャキッと目が覚めるような味の濃さでした！

<生産者のこだわりポイント>

子供たちの為にと栽培始めました。化学肥料、化学農薬使用せず味の濃い、高糖度のミニトマトです。生産者と消費者はもちろん、社会にとってプラスになる循環型農業の実践を心がけています。

具体例として、地元から出る堆肥や食品残差等の有用資源を、微生物の力を借りて約半年ほどかけ完熟発酵堆肥を製造しています。完熟発酵堆肥は、製造まで多大な時間と労力を伴いますが土への負担が少なく、ゆっくりと栄養をミニトマトに供給できる為、食味を向上することができます。



プチぷよ

出品者：とまとや中村阮（兵庫県）

お問い合わせ：<https://tomatoyanakamura.com/>



<評価員のコメント>

- ・食べたときに甘みと旨みがバランスよく口に広がりました！形もキュートで愛らしいですね
- ・ぷよぷよとした食感。皮にも弾力がある。甘みと旨みが良く、また食べたいと思う味。

<生産者のこだわりポイント>

令和三年四月、日本野菜ソムリエ協会主催【野菜ソムリエサミット】銀賞受賞。

まるでさくらんぼのような“艶”、“ぷるん”と弾ける食感、糖度は高く、ほど良い酸味とコクも感じられ、トマトの風味が抜群！じつにトマトらしいミニトマト！それが、プチぷよです。



クララスイート

出品者：小林農園（愛知県）

お問い合わせ：0532-25-3552



<評価員のコメント>

- ・果肉の甘みと果汁の酸味がバランス良く口の中に広がり、旨みが残り食べごたえも十分！
- ・皮に酸味があり、アクセントとして良い。果肉もしっかりしているので食べ応えがある。

<生産者のこだわりポイント>

温暖な気候と温室にて栽培された高糖度ミニトマトです。味、食味にこだわった逸品。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com



とまとまとまと

出品者：(株)ベジ・アビオ（新潟県）

お問い合わせ：<https://vegeabio.base.shop/>
<https://vegeabio.co.jp/>

<評価員のコメント>

- ・小粒の中にぎゅっと味が濃縮されているようでした。旨みと甘みを強く感じておいしかったです！
- ・噛んだ瞬間口の中で弾けるさわやかさと甘みが特徴的でバランスが良かったです

<生産者のこだわりポイント>

新潟市北区で「とまとまとまと」というトマトを生産しているベジ・アビオです。

品種はフルティカを使用しています。

スイカやイチゴなみに甘いトマトです！また、甘いだけじゃなく、濃くて濃縮したうまみも特徴です。ぎゅっと濃縮したおいしいトマトを、まずはそのままパクっと食べてみてください。食べるときは常温がおすすめです。火を通すとさらに甘み・うまみが増します。

旬の時期は、冬から春までです。冬にトマトの少ない新潟県で頑張っ作っています。

最新の農業技術、アイメックフィルム農法を使って、水を絞った灌水制限で育てています。スマート農業も実施しているいろんな方が農業をやってみたいと思うような農園を目指しています。



SWEET10 トマト

出品者：(株)三光ファーム（群馬県）

お問い合わせ：027-384-3210

<https://www.sanko-farm.jp/>

<評価員のコメント>

- ・果肉が甘く皮に酸味があり食べやすい。トマト臭さも少なくたくさん食べられるトマト！
- ・味、食感ともに素晴らしくまるでフルーツかと思えるほどで、技術力の高さを感じました！

<生産者のこだわりポイント>

酸味の少ないやさしい甘みにきっとあなたも恋をする

SWEET10は糖度10。

濃厚で上質な甘みを持つ”食べる宝石トマト”です。

徹底した品質管理と愛情でじっくりじっくり育てました。

わたしたちの想いがつまった宝石トマトをぜひご賞味ください。



金赤トマト

出品者：(株)にじまち（愛知県）

お問い合わせ：0569-27-8827

<https://nijimachi.jp/>

<評価員のコメント>

- ・トマトジュースを飲んでいるようなジューシーさ！甘みと酸味のバランスも程良い！
- ・まるやかなのに濃い味わい。しっかりとトマトらしさを主張できていると感じました。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com

<生産者のこだわりポイント>

口の中に入れ噛み締めた瞬間、「旨い」と言われるトマト作りを追い求め完成したミニトマト。甘いだけでなく「圧倒的なコク」があるのが、金赤トマトです！
この味を出すために弛まぬ努力と試行錯誤を繰り返したどり着いた栽培は、良い土そして有機肥料を使用し土の中の優良微生物を、時間をかけて熟成させることでした。
甘さと酸味のバランス、そしてあとに引く旨み、味の濃さ。トマト好きなら一度は食べてみたいと思わせる味です。
一度食べた方は、必ずリピーターになる金赤トマトを是非一度ご賞味ください！



ドロップファームの美容トマト®

出品者：ドロップファーム（茨城県）

お問い合わせ：<https://www.dropfarm.jp/search/>
<https://www.dropfarm.jp/>

<評価員のコメント>

- ・ジューシーで味が濃い。小粒であるが旨みが凝縮されていて満足感のある一粒！
- ・甘みが強くデザートで是非食べたいミニトマトでした！

<生産者のこだわりポイント>

農場を管理しているのはフルーツトマト栽培専門のプロフェッショナルたち。自ら購入したいと思える商品を、全員で作りに上げています。drop farm（ドロップファーム）が最も大切にしているのは、このトマトを生産する職人たち。スプーン一杯分の水をあげるかあげないかの判断で品質が左右するフルーツトマトの生産は、トマトにどれだけ寄り添えるかが、良い商品を作るための鍵となります。
決してコンピューター管理に頼らず、データを参考に、根拠を示しながら、人の目による判断を徹底しています。最新のIoTと人の目のコラボレーションから生まれるトマトは、職人たちが育て上げた最高の作品です。



福笑とまと

出品者：えがおに農園[(株)セスナー]（山形県）

お問い合わせ：090-1932-2028

<https://www.egaonifarm.com/>

<評価員のコメント>

- ・甘みが強くトマトが苦手な人でも食べやすいかもと感じました
- ・旨みがギュッとつまっており、甘みが口いっぱいに広がり香りも甘い！さわやかで上品なミニトマトでした。

<生産者のこだわりポイント>

福笑とまとは、「おいしくて笑顔になれるトマト」を目指して栽培しております。独自の肥料配合と水量を調整した、糖度の高いトマトになっており、甘みと酸味、そして旨味がギュッと詰まったトマトです。お子様にも大変好評です。

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com



おかしなとまと

出品者：(株)恵那川上屋（岐阜県）

お問い合わせ：0573-25-2470

<https://www.enakawakamiya.co.jp/okashinadaichi>

＜評価員のコメント＞

- ・奥深い甘みが口いっぱいに広がりました！酸味は控えめで食べやすくおいしかった。
- ・一口目は酸味と少しの塩味を感じましたが果肉と混ざるにつれて甘みが溢れました！

＜生産者のこだわりポイント＞

「おかしなトマト」は岐阜県のお菓子屋さんが作ったお菓子のよう甘く、デザートのように食べていただけるトマトです。

岐阜県東農地域の寒暖差を活かし、水分量を抑えた栽培方法により、薄くパリッとした果皮と、ジューシーで弾力のある果肉、フルーティーでやさしく甘い果汁が口いっぱい広がるトマトに仕上がりました。また程よい旨味をもっているため食べ飽きずお料理にもご活用いただけます。

小さなお子様にはおやつ代わりに、大人には身体にやさしいデザートとして、気軽に安心して食べていただけるよう、農薬を極限まで抑え土壌菌の影響を受けづらい水耕栽培で大切に育てています。

その甘みと旨味を活かし、ジュースやピューレなどの加工商品も製造、販売しています。

本選手権は、非常に全体のレベルが高く甲乙つけがたい大会でした。

そのため評価員の点数基準を満たした下記品を入賞とさせていただきます。



- ・富士トマ / 宮下 功(山梨県)
- ・スパルタ生まれのひみこ / アグリプラント甲斐の木(島根県)
- ・Azuki / (株)めぐりとまと(愛知県)
- ・ましまファームのアイメック®トマト MIX [トスカーナバイオレット] / ましまファーム(高知県)
- ・ましまファームのアイメック®トマト MIX [フルティカ] / ましまファーム(高知県)
- ・トマトに秘められた旨味。“プチぷよ” / (株)アクアヴェルデ AWAJI(兵庫県)
- ・ラブリー藍 / アマノ(株)(神奈川県)
- ・ごほうびトマト / (株)風の子ファーム(埼玉県)
- ・さくらんぼトマト / (株)デアルケ(三重県)
- ・神畑トマト / 四つ葉農園(山口県)

※順不同

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com

【審査概要】

- 開催日時： 2022年4月13日（水） 第一部 12:00～ 、第二部 15:00～
- 会場： 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 築地教室（東京中央区築地）
- 審査員： 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、相対評価
- 表彰内容： 最高金賞 1品 金賞 2品 銀賞 3品 銅賞 6品目 入賞 10品目
- 出品数： 70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 広報

東京都中央区築地3丁目11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com