



2022年1月14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 2022年1月度結果
【青果部門】金賞3品 銀賞8品

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）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12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	金賞	ウエタトマト	(ウエタトマト/愛知県田原市)
		ikka プレミアム (カボチャ)	(すずまさ農園/新潟県新潟市)
		零熟ほうれん草	(株式会社備中農園/岐阜県羽島郡岐南町)
	銀賞	柏崎産紅はるか	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)
		ミニトマト	(アマノ株式会社/神奈川県相模原市)
		池ちゃん家のおいも村	(池村仁志/鹿児島県志布志市)
		レッドビーツ	(NK2FARM/北海道亀田郡七飯町)
		白菜きらぼし 90改 (金澤農園仕様)	(金澤農園/茨城県古河市)
		ホワイトチコリー	(白石敏明/北海道北斗市)
		トマデリッシュ	(橋本農園 橋本一樹/岡山県赤磐市)
		ねばり芋	(横井要造/愛知県愛西市)

【青果部門】



ウエタトマト

提供方法: 生食

お問い合わせ: uetatomato1984@docomo.ne.jp



【評価員コメント】

- ・ トマトの酸味・甘味の両方がバランスよく感じられる。
- ・ 噛んでいくうちに甘味がうま味に変わっていき、もっと食べたいと思う味。
- ・ 完熟のリンゴを思わせる香りがとても豊か。

【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

渥美半島の自然の恵みをたっぷりと受けて育った大玉トマトです。樽栽培ですることによって1本1本管理し、微生物の力で土、水作りに拘り、トマト独特の青臭さがなく、食べた瞬間美味しい!と思えるトマト作りに励んでいます。皮はパリッと甘く、果肉がジューシーで甘くてみずみずしい肉厚なトマトです。



ikka プレミアム

出品者：すずまさ農園

提供方法：蒸す

お問い合わせ：horim@suzumasa-farm.jp

090-9974-5967



【評価員コメント】

- ・ 栗に近い触感だが、中心はしっとりとう水分が多い。
- ・ 皮もしっとり柔らかく気にならない。
- ・ 甘い（メロンのような）フルーツを感じさせる香り。

【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

ikka プレミアムは、一株に一つの果実のみ実らせる栽培方法で丁寧に育てた、とってもホクホクで甘いカボチャです。通常より長くじっくりと追熟させ、濃い甘みとうまみを引き出します。全てのカボチャのでんぷん量を計測し、中でも最も品質の良いものを ikka プレミアムとしてご提供しています。まずは味付けせず蒸す等、そのままの味を楽しんでみてください。



零熟ほうれん草

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】

- ・ 噛んだ瞬間の甘味に驚きました。えぐみも無くコクとうま味を感じる。
- ・ 特に茎部分の甘味が強くシャキシャキと、とても食べやすい。
- ・ 生で感じた甘味がレンジでうま味に変わっています。

【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

低温保存で、シュウ酸の分解と糖ができることは、弊社の実験でも裏付けがあり、それを外部の試験場に提供し、データとして得ています。また、大学の研究論文もございます。つまり、弊社の低温保存技術でほうれん草を美味しく、簡単に食べられるようにしました。【レンジが美味しい】ほうれん草。



柏崎産紅はるか

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：アグリーホンマ 090-5305-5042





【評価員コメント】

- ・口の中ですとろけます。皮も非常に薄く、少しの苦みが良いアクセントになっている。
- ・後からコクとロースト香が追いかけてくる、食べ応えのある風味。
- ・濃い甘さがくどくなく、あっさりとした上品な味わい。



ミニトマト

出品者：アマノ株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：159dae46.amanogr.onmicrosoft.com@jp.teams.ms



【評価員コメント】

- ・甘味たっぷりのゼリーが口いっぱい広がる。
- ・甘味が強く味が濃い。前半はあまり酸味を感じないが、後半にふわっと感じる。
- ・皮も柔らかく、一口ですとろけていくような食べやすさが良い。

【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
サンゴ培地を使って栽培を行っています。

サンゴの培地はアルカリ性でカルシウム・ミネラルを豊富含みます。

そこで育った“プチぷよ”はやわらかな食感と皮の薄さが特徴です。

食感をお楽しみいただきたいので切らずにお召し上がりください。

皮が口に残りにくく、小さなお子様や高齢者でも食べやすいミニトマトです。



池ちゃん家のおいも村

出品者：池村仁志

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-3987-7366



【評価員コメント】

- ・ただ甘だけでなく、柑橘系の甘酸っぱさも隠れていて探求心をそそられる。
- ・黒糖を思わせる蜜のような香りがすばらしい。
- ・水分量が多く、なめらかな食感。濾したようななめらかさにびっくり。

【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

「また食べたい」と言ってもらえる言葉がうれしくて毎年心をこめて作付けをしています。

収穫後はしっかり甘さが乗るまで貯蔵しているので、そのまま焼き芋でねっとり甘く、冷めてからは、もっちりとした食感に甘さが乗ります。自慢の紅はるかです。



レッドビーツ

出品者：NK 2 FARM

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：<https://www.hokkaidosan.jp/>



【評価員コメント】

- ・ワインのような深くジューシーなうま味と甘さ、ほろ苦さのバランスが絶妙。
- ・トウモロコシのような風味と甘味。
- ・生の方が深い甘さと食感の良さを感じる。

【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

北海道で有機肥料を使用し、無農薬栽培でこれでもかと思う程愛情たっぷりに育てているビーツです。雪の下で甘さを蓄えたおいしいビーツになっていると思います。生のままサラダやスムージーに気軽にお使いいただけます。油との相性も良いので加熱したお料理や温かいスープなどにもお試しください。



白菜きらぼし 90 改（金澤農園仕様）

出品者：金澤農園

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：080-1012-3826



【評価員コメント】

- ・生だと鼻から抜ける爽やかな香り、その中にしっかりした辛みの香りが変化して楽しい
- ・うま味が濃く出汁いらず。

【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

無水鍋ができてしまうほどの水分量。微量要素の液肥などを使用し、白菜のうま味を最大限に引き出した一品。また、冬の寒さが加わり糖度がプラスされよりおいしくなりました。土づくりをする際に米ぬかなどの有機肥料を多く施し、減農薬に努め安心して召し上がっていただけるよう努力しています。



ホワイトチコリー

出品者：白石敏明

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：白石農園直売所





【評価員コメント】

- ・苦みが優しく、噛むとミントのような香りがスッと鼻に抜ける。
- ・加熱することによりうま味が増す。炒め物や鍋に入れてもよいかも。
- ・焼くと適度な水分量、食感も残りおいしく感じました。

【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

特別農産物の認可を受け、安心、安全はもちろん栽培では酵素、ミネラルと味、見た目にこだわり、食味は癖になる苦味とほんのり甘味、シャキシャキ食感はたまらないと思います。とても繊細な野菜ですのでひとつづつ個包装して大切に販売しております。



トマデリッシュ

出品者：橋本農園 橋本一樹

提供方法：生食

お問い合わせ：有限会社 稚媛の里 岡山県 赤磐市

馬屋 561-1 Tel:086-229-1101

<http://wakahime.net>



【評価員コメント】

- ・とてもジューシーなトマト、噛んだ瞬間甘味、酸味を感じる。
- ・ゼリーがあふれ出るくらいジューシーで一粒で満足感。
- ・最後にトマトらしい野性的な味がふわっと来る。

【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

独自配合の有機培地と瀬戸内の海水から抽出したミネラルを使った高糖度トマトの栽培をしています。甘みと酸味、旨味のバランスに自信があります、ぜひ一度ご賞味ください。



ねばり芋

出品者：横井要造

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：愛知海部農業協同組合 GC 津島店

TEL：0567-23-3511



【評価員コメント】

- ・トロツと甘味のあるすりおろし、焼きはシャキッとあと引くおいしさ。
- ・甘味が加熱したことにより、うま味に変わり奥深い味わい。
- ・上品な味のナガイモ、味付け調理方法でいろいろ料理できそうです。

【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

海藻のミネラルの肥料を使っています。(有機肥料)



<青果物部門 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：標準的かつ普通に美味しいと感じる味

7 点：自信をもって美味しい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10 点：（経験上）一番美味しい、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

青果物部門 以上

【加工品部門

受賞なし

<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・果物の良さがいかされて美味しくなっているか

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「美味しさ」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 1月 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与。(野菜ソムリエサミット最高得点)
- 2017年 7月 青果物の特性をい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 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