



2022年3月11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3月度結果
【青果部門】金賞2品 銀賞16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。3月度分を当月9日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

3月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	ブルームレススティック（JA豊橋ハウスエンドウ部会 ブルームレススティックグループ／愛知県豊橋市）
		ワンダフルトマト（株式会社花いちご／千葉県南房総市）
	銀賞	ほっぺた（青山農園／宮崎県日南市）
		柏崎産オータムポエム（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		リーフレタス（株式会社あしゅらんファーム／三重県津市）
		極寒ほうれん草（五十嵐利昭／福島県河沼郡会津坂下町）
		笑顔にんじん（笑顔のさと染谷ファーム／千葉県千葉市）
		レッドビーツ（NK2 FARM／北海道亀田郡七飯町）
		紅ハルカ（小城農園／熊本県阿蘇郡西原村）
		原木しいたけ（木子ぽっぽ／鳥取県鳥取市）
		猪苗代軟白ネギ（杉田透／福島県耶麻郡猪苗代町）
		大地の恵を頂きました！（すこやかファーム湖西／静岡県湖西市）
		こいとま（セレブスイート）（株式会社トーヨーエネルギーファーム ／兵庫県養市）
		長野県産フルーツトマト「さやまる」（日本郵便株式会社 さやまるプロジェクト／長野県長野市）
		トマデリッシュ（橋本農園 橋本一樹／岡山県赤磐市）
		ワンダフルトマト（赤）（株式会社花いちご／千葉県南房総市）
		さぬきのめざめ（森香文／香川県仲多度郡多度津町）
		Lauburu mini tomatea（Lauburu／愛知県豊橋市）



【青果部門】



ブルームレススティック

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：

直販サイト「トッピーの郷」

<https://www.ja-toyohashi.com/toppy.php>



【評価員コメント】

- ・生はやさしい果汁のような甘さが口の中に広がる。
- ・茹ではうま味が存分に感じられ爽やかな甘みと芳醇な香りが口広がる

【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

温暖な気候の中で育てたハウス栽培のスナップえんどうです。生産者のこだわりと愛情が詰まった日本で1番のスナップえんどう。従来のスナップえんどうに比べ、色・ツヤが特に良く、食べたときのえんどう特有の香りと甘み、サクサク・ポリポリとした食感が特徴の逸品。



ワンドフルトマト

出品者：株式会社花いちご

提供方法：生食

お問い合わせ： 0470-47-3663（吉野）



【評価員コメント】

- ・とてもさっぱりした酸に柑橘系のような甘味が印象的。
- ・食感も良く皮と果肉がうまく口の中で混ざり合う。

【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

ワンドフルトマトのオレンジ「ちばさんさん」は、肉厚の果肉で超濃厚な甘みと柑橘系の果物のような味に魅了される事間違いなし。口に入れた瞬間の弾ける果汁に驚きます。ビタミンCとβカロテンを多く含み、美肌効果に期待があるので女性におすすめです。糖度10度以上で一度食べると止まらぬおいしさに虜になる人続出です。



ほっぺた

出品者：青山農園

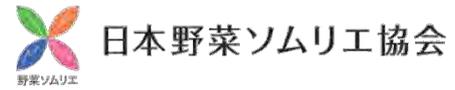
提供方法：生食

お問い合わせ：<https://aoyamafarm.thebase.in/>



【評価員コメント】

- ・ハチミツのようなフルーティーでコクのある香り



- ・昔ながらのトマトを感じさせつつ、見事に現代仕様となっている。

【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
当園のブランドトマト「ほっぺた」は高糖度ながらも酸味と甘みのバランスのとれた味の濃いトマトです。果肉部分が多く、できるだけ完熟に近い状態で収穫を行っています。



柏崎産オータムボエム

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：090-5305-5042 (アグリーホンマ)



【評価員コメント】

- ・うま味が口いっぱいに広がり、たまに苦みが顔を出すバランスがとても良い。
- ・花の部分と茎と全体を食べることで優しい甘味にダイナミックさを感じさせる。

【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
魚のアラで作られたアミノ酸が多く含まれた肥料を多く使い、甘味をだしております。



リーフレタス

出品者：株式会社あしゅらんファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：059-253-1167



【評価員コメント】

- ・さわやかなレタスらしい香が口の中に広がり、後味が良い。
- ・ふわふわの食感と、とても澄んだ味わいが幸せな気持ちにさせてくれる。

【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
柔らかいのに、シャキシャキの食感。熱にも強いので加熱料理にも向いています。
玉レタスと比較しても栄養価が高く、βカロテンは10倍以上の含有量があります。
他にも、ビタミンC、鉄、カリウムなど栄養豊富な野菜です。



極寒ほうれん草

出品者：五十嵐利昭

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：090-7068-1158 (五十嵐)



【評価員コメント】

- ・生を丸ごと食べると何層にも及ぶ複雑な味わいが良い。
- ・塩味と甘味のバランスが抜群。



【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
 発芽から出荷まで徹底的に100日以上かけゆっくり生育させ葉や茎に糖分を蓄積させます。
 栽培信念＝環境に負荷を掛けない、燃油や過剰なビニールを使用せずにハウス周辺の雪により
 低温環境を維持して育てます。



笑顔にんじん

出品者：笑顔のさと染谷ファーム

提供方法：生食・ジュース

お問い合わせ：egaono.sato3@gmail.com



【評価員コメント】

- ・さわやかな甘みがあり、雑味がなくクリアな味。
- ・ジュースは、少しミルクと砂糖と足したようなとても甘くコクのある味わい。

【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
 「自分も家族も関わった全ての人が笑顔に！幸せになる！」をモットーにおいしさを軸に
 心を込めて作っています。千葉市食のブランド「千」にも選ばれました。



レッドビーツ

出品者：NK2FARM

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】

- ・生で食べると、さっぱりとした甘味に塩味とうま味（苦み）がとても大人な味わい。
- ・焼くと少しピリッとした塩味とうま味がジュワーッと染み出てスープのような味。

【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
 北海道で有機肥料を使用し無農薬栽培でストレスなく大切に育てているビーツです。
 雪の下で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。油とも相性も良いので加熱するお料理や揚げ物、スープな
 どもお試しください。



紅ハルカ

出品者：小城農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-2516-3113（小城 涼）





【評価員コメント】

- ・黒糖や栗のような甘さで、皮の香ばしさもアクセントになっている。
- ・そのまま砂糖不使用のきんとんを頂いているかのような上品な甘さ。

【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

小城農園では、まごころ、減農薬、土づくりにこだわっています。県内外の焼き芋屋さん、お客様にも喜んでいただいている自慢のサツマイモです。まずは調味料は使わずそのままの味でどうぞ！



原木しいたけ

出品者：木子ぽっぽ

提供方法：焼く

お問い合わせ：kikopoppo115@gmail.com



【評価員コメント】

- ・ぎゅぎゅっとつまったシイタケのうま味が染み出てくる。雑味がなく澄んだ味わい。
- ・原木ならではの豊かで滋味深い香り。

【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

鳥取県鳥取市で、「菌興 115 号」という種類の原木しいたけを育てています。この品種は、肉厚で大型、舌触りも良くきめ細かい肉質で「山のアワビ」と称されることも。奥深い香りとうまみたっぷりのダシはほかの食材の魅力を引き出し、いろいろな料理で楽しめます。既定の大きさになると、「鳥取茸王」と呼ばれます。



猪苗代軟白ネギ

出品者：杉田 透

提供方法：生食（白髪ねぎ）・焼く

お問い合わせ：090-1934-9732（杉田）



【評価員コメント】

- ・白髪ねぎのシャキシャキ食感、鼻にツンっとくる新鮮なネギの香りがしっかり残る。
- ・焼くと香ばしさと甘味、うま味が加わり食感のトロトロ感もやみつきになります。

【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

一般的に長ネギは土寄せをして栽培しますが、遮光して栽培した長ネギははととてもやわらかいのが特徴です。また、栽培するハウスの中は期間中何度も氷点下になりますので、たっぷり糖分を蓄え甘みが増しております。冬季間にしか味わうことができない長ネギを是非食べてみてください。



大地の恵を頂きました！

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：レンジ

お問い合わせ：<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



【評価員コメント】

- ・甘味がグンとまして、食べた後もうま味の余韻が長く続く。
- ・旨くて、甘くて濃厚な味わいが口の中で溶けていきシンプルにおいしい。

【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

日本で一番早く収穫できる産地になります。食感は柔らかく生で食べても辛みが少なく、みずみずしい。調理方法は包丁で切っても涙が出にくく火は通りやすい、甘みが引き立ち食感は生でも・火を入れてもシャキシャキしています。茹でて食した時は甘みがより一層引き立ちます。保存は、常温で風通しが良い所が適しています。



こいとま（セブスイト）

出品者：株式会社トヨーエネルギーファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：yokota@toyo-group.com（横田）



【評価員コメント】

- ・青臭さはなく、甘さと酸味がしっかり香り、フルーティー。
- ・皮目の部分の味が濃く、それにゼリー質の酸味が加わりとてもおいしい。

【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

全量糖度計測によって、高糖度トマトを厳選して出荷しております。「セブスイト」は薄皮でジューシーな食感です。当農場はバイオガス発電施設と連携し、環境負荷に配慮した新たな農業に取り組んでおります。



長野県産フルーツトマト「さやまる」

出品者：日本郵便株式会社さやまるプロジェクト

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：

<https://www.shop.post.japanpost.jp/shop/pages/380project.aspx>



【評価員コメント】

- ・甘味、酸味のバランスが良くとれていて、全体がまとまっている。
- ・加熱するとクリーミーで濃厚なうま味が増し、驚いた。



【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

日本郵便が生産からお届けまで手がけるオリジナル商品で、産地（長野市）の郵便番号「380」にちなんで「さやまる」と名付けました。トマトへの水やりの量を必要最低限にしぼることで、濃厚な甘さが特長のフルーツトマトとなり、糖度 8 以上のトマトだけを「さやまる」として厳選しています。トマトが苦手な方や、お子さまにも大変好評です！



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：kazuy73@gmail.com



【評価員コメント】

- ・まるでトマトに塩を振って食べてるような味。
- ・とにかく味が濃い。甘味、うま味に加え香も強く一粒で満足度が高い味。

【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

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。



ワンドフルトマト（赤）

出品者：株式会社花いちご

提供方法：生食

お問い合わせ：0470-47-3663（吉野）



【評価員コメント】

- ・甘いトマトジュースをいただいたような、甘味にベクトルを合わせた感じが潔い。
- ・かき氷にシロップをかけたような、スイカのような、リンゴのような甘味が特徴的。

【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

ワンドフルトマトの赤「フルティカ」は、トマト嫌いと言う人にこそ食べてほしいトマトです。フルーツのような甘さは、多くの人を虜にしてきました。口の中に広がるワンドフルな美味さに魅了され、トマト嫌いを克服できます。リコピンを多く含み抗酸化作用に期待があります。毎日 3 粒健康習慣にワンドフルトマトを。



さぬきのめざめ

出品者：森 香文

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-1102-1493



【評価員コメント】

- ・うま味たっぷりで、噛むごとにギュギュっとアスパラの甘味があふれる。
- ・みずみずしく歯ごたえはあるものの、スジがなく柔らかい。

【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

さぬきのめざめの特徴はスジがあまり残りやすく柔らかい、そしてさわやかな甘味があります。また、穂先が開きやすく、硬くなりにくい特性を生かして 50 センチ/100g での収穫も可能です。BBQ などでお出しすると大変驚かれると思います。

栽培年数が長いほど糖度や旨味が上昇する特性をいかして、ご希望で栽培年数で分けて出荷しています。



Lauburu mini tomatea

出品者：Lauburu

提供方法：生食

お問い合わせ：090-6468-2398（花井）



【評価員コメント】

- ・果汁とともにうま味が広がり、しっかりした甘味によりコクが感じられる。
- ・甘味、酸味が交互に出てきて、ただ甘いだけではないトマト

【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

私共の栽培するミニトマトは高糖度となり、甘味と酸味が非常にバランスよく、また、甘いだけでなく食べたときの旨味もしっかり感じていただけます。



<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（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