



2022年4月15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4月度結果
 【青果部門】最高金賞1品 金賞7品 銀賞4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。4月度分を当月13日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

4月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	オーガニック グリーンアスパラガス（わくわくの実り／山口県宇部市）
	金賞	昔懐かしい味のとまと（アーバンファーム ASAOKA／大阪府富田林市）
		福笑とまと（えがおに農園（株式会社セスナー）／山形県東置賜郡高畠町）
		トマデリッシュ（橋本農園 橋本一樹／岡山県赤磐市）
		春レタス（藤井孝宏／北海道勇払郡むかわ町）
		リーフレタス（株式会社あしゅらんファーム／三重県津市）
		オーガニック パープルアスパラガス（わくわくの実り／山口県宇部市）
		時の恵を頂きました！（すこやかファーム湖西／静岡県湖西市）
	銀賞	万葉の里 こだわりトマト（松田農園／奈良県天理市）
		ぜいたくトマト（極み）（とまとや中村阮／兵庫県加古郡稲美町）
		しなやかきゅうり（しなやかファーム／三重県四日市市）
		森の恵を頂きました！（すこやかファーム湖西／静岡県湖西市）

【青果部門】



オーガニック グリーンアスパラガス

出品者：わくわくの実り

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：

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



【評価員コメント】

- ・うま味と塩味が濃厚で、アスパラの概念が変わる一品。
- ・焼くととろけるような滑らかさに変わりびっくりです。



【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

農薬・化学肥料・除草剤を使用しない有機 JAS 認定農家です。100年200年先の未来へ豊かな自然や農業を繋げていけるように、自然のサイクルを意識した農法を心がけております。土壌の硝酸値も低いので安心して食べて頂けます。

アスパラガス本来の色とえぐみのない味を是非味わってみてください。



昔懐かしい味のとまと

出品者：アーバンファーム ASAOKA

提供方法：生食

お問い合わせ：

<https://poke-m.com/producers/42884>



【評価員コメント】

- ・和風だしのような深い香りと野性的なトマトらしい香のハイブリッド。
- ・噛み進めるうちに、甘味がうま味に変わりもっと食べたいと思えるトマト

【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

海藻粉末 カニ柄 珊瑚化石 魚粕など十数種類の海の資材を用いミネラル豊富な土で栽培した昔懐かしい味のとまとです。甘いだけのトマトなら誰でも作れます。本当に難しいのは適度な酸味を入れること。当園では甘みと酸味のバランスが7：3に仕上がるように心がけ甘いだけではなく美味いトマト作りを実践しています。



福笑とまと

出品者：えがおに農園（株式会社セスナー）

提供方法：生食

お問い合わせ：TEL 090-1932-2028



【評価員コメント】

- ・噛んだ瞬間うま味がガツンと飛び込んでくる。
- ・野性的でワイルドかつ濃厚なうま味がありました。

【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

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、糖度が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：info@fattoria-hashimoto.com



【評価員コメント】

- ・第一印象は酸味がしっかりしたトマト、噛んでいくとどんどん甘味が広がる。
- ・甘いだけでなくトマト本来の味。

【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

「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。



春レタス

出品者：藤井孝宏

提供方法：生食

お問い合わせ：直販不可



【評価員コメント】

- ・苦み渋みが無く、とてもさっぱりとした味わい
- ・しっかりした食感でアクも少ないので、加熱して食べてみたい。

【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

無加温ハウスで何度も氷点下に当て、じっくり糖분을蓄えたレタスです。春にしか味わえない甘さと葉肉の厚さ、シャキシャキ感を是非ご賞味ください。



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：TEL 059-253-1167



【評価員コメント】

- ・外葉にはしっかり青菜らしい力強い太陽のような匂いがありました。
- ・全体的に柔らかく優しい歯ざわり。

【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

水耕栽培は味が薄いと言われがちですが、弊社の野菜は太陽の光をたくさん浴びて味も濃く、



栄養価の高い。鮮やかな緑色をしており、葉先がギザギザしているのが特徴で見た目はふんわりとしているが、葉は肉厚、パリパリ、シャキシャキした食感が楽しめます。



オーガニック パープルアスパラガス

出品者：わくわくの実り

提供方法：生食・焼く

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



【評価員コメント】

- ・全体的に強い甘味。繊維感が少なくシャキシャキでジューシー。
- ・アスパラガスなのにまるで焼き芋を食べているような香り甘さ。

【生産者のこだわり・おめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋
農薬・化学肥料・除草剤を使用しない有機 JAS 認定農家です。
100年200年先の未来へ豊かな自然や農業を繋げていけるように、
自然のサイクルを意識した農法を心がけております。



時の恵を頂きました！

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：焼く

お問い合わせ：

<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



【評価員コメント】

- ・スイートポテトのような甘味、うま味が口いっぱい広がります。
- ・とてもエレガントな味わい、高級レストランのスイーツ。

【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
さつま芋は、収穫後寝かす時間が必要です。寝かしておくことで糖度が増してきます。弊社のさつま芋（シルクスイート）は、しっかりと寝かしての販売を心掛けています。調理方法も焼くのが一番の甘みが出てきます。低温でじっくりと焼いて下さい。味は、しっかりと一度食すと、2度・3度と購入したくなる商品です。



万葉の里 こだわりトマト

出品者：松田農園

提供方法：生食

お問い合わせ：旬の駅とどろき店





【評価員コメント】

- ・毎日食べても飽きない味。ホットする味。
- ・酸味は無く、トマトの塩味とうま味が柔らかい果肉の食感と共にしみ渡ります。

【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
土壌分析をしてトマトが最適な施肥設計をして、施肥バランスを整えて AI による養液土壌栽培をしています。少量多灌水により効率的にしています。



ぜいたくトマト（極み）

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：

<https://tomatoyanakamura.com/>



【評価員コメント】

- ・酸味、甘味、うま味のどれもがちょうど良い。
- ・フルーツのような甘味があり、濃厚なうま味でクセになる味。

【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
令和3年4月、日本野菜ソムリエ協会主催【野菜ソムリエサミット】にて銀賞受賞。
甘いだけじゃなく、ほど良い酸味があり、味が濃厚で抜群に旨いトマト、
けっして名前に負けない、贅沢な味わいが堪能できるトマト、
トマト好きを笑顔にするトマト… そんなトマトをお届けします。



しなやかきゅうり

出品者：しなやかファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：

メール shinayan@shinayaka.me



【評価員コメント】

- ・キュウリの香りは十分。これなら味噌にも負けない！
- ・昔懐かしい味。後味には甘みもあり、昔ながらの良さを残しつつ進化させた味

【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
皮が薄くて柔らかいため口当たりが良く、肉厚でパリッとした歯ごたえと爽やかな香り、そして引き締まった果肉に濃厚な味わいがあります。また青臭さ、苦味、えぐみがなく、ほのかに甘さも感じられるためそのまま食べても旨さが引き立ちます。表面の白い果粉(ブルーム)は栄養素。市場ではあまり見かけない希少品種です



森の恵を頂きました！

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：茹でる

お問い合わせ：

<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



【評価員コメント】

- ・肉厚さはすごい、磯っぽい香り。
- ・雑味が無くとても澄んだ味わい。どんな料理にも合うと思う。

【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

「100歳健康人生」をキャッチコピーに、日本人の平均寿命が延びている中で100歳まで健康な人生を送ってもらいたい想いで栽培をしています。きくらげ栄養素は約20品目、代表的な栄養は食物繊維・ビタミンD・ミネラルになります。是非「森の恵を頂きました！」を食して健康な人生を送って下さい。

<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



【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りできる味」

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