



2022年8月22日

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 2022年8月度結果

【青果部門】金賞5品 銀賞12品

【加工品部門】金賞1品 銀賞2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。8月度分を当月17日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

8月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	やわらか白オクラ	(株式会社備中農園/岐阜県羽鳥郡岐南町)		
		ピュアホワイト	(御牧八重原農園/長野県東御市)		
		なまら美味しいスイートコーン	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		FurukawaFARM のなつひかり	(FurukawaFARM/千葉県鎌ヶ谷市)		
		アキタサゴローファームのさつまいも	(アキタサゴローファーム/秋田県由利本荘市)		
	銀賞	なまら美味しいキャベツ	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		なまら美味しいトマト	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		福笑とまと サンチェリースマイル	(えがおに農園 株式会社セスナー/山形県東置賜郡高畠町)		
		ゴールドラッシュ	(御牧八重原農園/長野県東御市)		
		果汁弾けるホワイトコーン	(しもありす マンふあーむ/岩手県気仙郡住田町)		
		甘うま野菜 白なす	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)		
		甘うま野菜 丸なす	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)		
		肉を超えた！白州名水育ち有機ステーキなす	(北の杜 FARM/山梨県北杜市)		
		なまら美味しいブロッコリー	(株式会社おたる木露ファーム/北海道小樽市)		
		とんがりパワー	(R+3ファーム/静岡県浜松市)		
		パプリカ(赤)	(JA新おたるパプリカ生産組合/北海道余市郡仁木町)		
		パプリカ(黄)	(JA新おたるパプリカ生産組合/北海道余市郡仁木町)		
		加工品部門	金賞	りんごの羽	(船中農園/山形県南陽市)
			銀賞	今野農園 のむトマト	(今野農園/大阪府堺市)
谷川農園のトマトジュース(無塩・無添加)	(谷川広一/北海道安平町)				



【青果部門】

**やわらか白オクラ**

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食・蒸し

お問い合わせ： info@bichu-nouen.com



【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
白オクラには大きく3つの価値を付けました。一つ目が柔らかくした（弊社の特殊栽培）
2つ目が粘り成分が通常のオクラの1.5倍（外部試験場で試験済）3つ目が切らずに生で
そのまま食べられる。つまり簡単野菜でありながら、食べやすく健康野菜でもあります。

**ピュアホワイト**

出品者：御牧八重原農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ： 090-4650-0185(柳澤大作)



【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
自家製堆肥を使用し科学肥料のみに頼らず土づくりから丁寧に行い、農産物そのものが持つ
味を引きだせるように努力しております。

**なまら美味しいスイートコーン**

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：レンジ

お問い合わせ：準備中



【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
畑から日本海が一望でき、心地よい潮風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢
れ近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、
光合成技術が木露ファームを支えています。濃厚で甘味が強いのが特徴。直売所でも
一番人気の商品で売り切れ続出です。

**Furukawa FARM のなつひかり**

出品者：Furukawa FARM

提供方法：生食

お問い合わせ：047-444-3024(Furukawa FARM)



【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
2002年より化学肥料不使用、有機質100%に加え、草生法による土壌管理にて環境への負担
軽減を図りながら良好な樹勢を維持するような栽培をしています。千葉県で開発された
「なつひかり」という品種は、非常にみずみずしく甘みが強い点が特徴です。



アキタサゴローファームのさつまいも（シルクスweet）

出品者：アキタサゴローファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：murakami.farms@gmail.com

090-5352-6617



【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
「自分の子どもに食べさせたい野菜を作る」を信念に、農薬・化学肥料の使用を必要最小限に抑えてさつまいもを栽培しております。土づくりに徹底的にこだわり、『120日間』以上かけて大事に育てたさつまいもです。気温の冷涼な標高400mの畑での栽培は、平地での栽培より、さつまいもの糖度が高くなり、ねっとりとした食感になります。焼き芋がおすすめです。



なまら美味しいキャベツ

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【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
畑から日本海が一望でき、心地よい潮風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。甘味が強くふわっとした柔らかい歯ごたえ。これを求めて来店するリピーターが多い商品。



なまら美味しいトマト

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【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
畑から日本海が一望でき、心地よい潮風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。2度味わえる唯一のトマト。一口目は酸味。そこから食べ進めるとうま味に変わる。車で2時間かけても食べたいと言われた、なまら美味しいトマト。



福笑とまと サンチェリースマイル

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：080-2849-4380



【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
定植時から肥料配合、水量のバランスを細かく調整し、一本一本、一粒一粒を農園独自のノウハウと愛情を注ぎ込みこだわりを持って育てています。旨みと酸味、ほのかな甘みが際立つトマトです。名前の通り、太陽のように赤く手に取れば宝石のような感覚に包まれます。食卓に並べば自然と手が伸びてしまうなんとも言えないスマイルトマトです。

【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



ゴールドラッシュ

出品者：御牧八重原農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：090-4650-0185(柳澤大作)



【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
自家製堆肥を使用し化学肥料のみに頼らず土づくりから丁寧に行い、農産物そのものが持つ味を引きだせるように努力しております。



果汁弾けるホワイトコーン

出品者：しもありす マンふぁーむ

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：<https://poke-m.com/producers/15768>



【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

- とにかく果汁の瑞々しさと甘さのハーモニーをご堪能頂きたい！
- 冷やして生で食べるとシャキシャキして、甘い果汁が口いっぱいにあふれ、梨のようなフルーツみたいです。
- レンジでチンや蒸したり加熱したものは、生とはまた違った味になり、プチプチ食感でクリーミーな甘さが広がります。



甘うま野菜 白なす

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-5305-5042 info@yukihotaru.jp



【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
魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。

**甘うま野菜 丸なす**

出品者：アグリーホンマ

提供方法：蒸す

お問い合わせ：090-5305-5042 info@yukihotaru.jp

【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
魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味のある野菜に育ちました。

**肉を超えた！白州名水育ち****有機ステーキなす**

出品者：北の杜 FARM

提供方法：焼く

お問い合わせ：kitanomorifarm@gmail.com

【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
甲斐駒ヶ岳で長い年月をかけて育まれた名水(日本名水百選)。90%が水分といわれるナスは、その名水をたっぷり含んで美味しく育ちました。「ステーキなす」という名前の通り、焼くだけで存在感のあるごちそうになります。とろける食感のたまらないナスの丸ごとステーキをぜひご賞味ください！

**なまら美味しいブロッコリー**

出品者：株式会社おたる木露ファーム

提供方法：蒸す

お問い合わせ：準備中



【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
畑から日本海が一望でき、心地よい潮風が作物にミネラルをもたらせます。山は自然が溢れ近くを流れる川のせせらぎも聞こえてきます。この栄養をたっぷり含んだ川の水、微生物、光合成技術が木露ファームを支えています。甘味が強く、濃厚な味わいが楽しめます。特に北海道は寒暖差がありより顕著にあらわれます。

**とんがりパワー**

出品者：R+3ファーム

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：090-3561-0705



【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
「ピーマンが食べられるようになった！」「子供がこのピーマンだけは食べられる」という声も多い。ピーマン=苦いというイメージだがこのピーマンは見た目反して甘味が強く厚皮で噛み応えがあり生でも旨味を感じる事が出来るのが特徴。ピーマンの肉詰めは迫力満点だがシンプルに塩コショウで食べる事で本来の甘味と旨味を味わってほしいです。
「主食になる野菜」



パプリカ (赤)

出品者：JA 新おたるパプリカ生産組合
提供方法：生食・焼く



【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
土耕栽培をしているため、肉厚で食感がとても良いパプリカです。



パプリカ (黄)

出品者：JA 新おたるパプリカ生産組合
提供方法：生食・焼く



【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
土耕栽培をしているため、肉厚で食感がとても良いパプリカです。

<青果部門 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

青果部門 以上



【加工品部門】



りんごの羽

出品者：船中農園

提供方法：そのまま

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



【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
当農園自慢の「完熟ふじりんご」が「りんごチップス」として生まれ変わりました！
薄くパリッとした口当たりで、噛めば噛むほど甘く、りんごが丸ごとギュッと濃縮されたような味わいです。皮ごと乾燥させておりますので、栄養満点です。無添加・ノンフライなので、幼児食や介護食としても注目されております。



今野農園 のむトマト

出品者：今野農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：gag421104@s.okadai.jp



【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
生食用の桃太郎トマトを100%使用したジュースです。食塩、水、添加物を一切加えていないので、トマトそのものの味が楽しめます。まさに、のむトマトです。また、トマトの栽培方法にもこだわり、栽培期間中は化学農薬、化学肥料不使用です。そのため、安心してお召し上がりいただけます。



谷川農園のトマトジュース（無塩・無添加）

出品者：谷川広一

提供方法：そのまま

お問い合わせ：hokkaidotomato-1@yahoo.co.jp



【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
「特別栽培認証／農薬使用量9割減」「JGAP 認証農場」トマトの美味しい旬の6月に採れたトマトだけを使い、絶妙にうま味とコクが増したとても濃厚なトマトジュースを無塩・無添加のストレート製法で作りました。自然な甘さ、味わいで風味も強く、そのまま純粹な味のトマトジュースを楽しめます。



<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てできる味」
- 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

加工品部門 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 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

代表理事 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