

2022年9月30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

第1回全国梨選手権を開催

茨城県「恵水梨/下妻市果樹組合連合会」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）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2022年9月28日（水）に、「第1回全国梨選手権」（以下、本選手権）を渋谷区のレストラン「ハチドリ」にて開催致しました。

本選手権には、全国各地の産地より梨がエントリー。評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などをすべて伏せて食味し、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。



【結果一覧】

受賞内容	品名	出品農家/団体名	都道府県
最高金賞	恵水梨（けいすいなし）	下妻市果樹組合連合会	茨城県
金賞	糖鮮確実「あきづき」	JA にいがた南蒲 天果糖逸出荷販売協議会	新潟県
銀賞	あきづき梨	杉山梨園	山形県
銅賞	かおり	生井果樹園 NAMAI FRUITS GARDEN	栃木県
銅賞	あきづき	生井果樹園 NAMAI FRUITS GARDEN	栃木県
入賞	Furukawa FARM の新高	Furukawa FARM	千葉県
入賞	きららか梨	藤岡農園	富山県
入賞	新美月（しんみづき）	JA にいがた南蒲 天果糖逸出荷販売協議会	新潟県

【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9月28日（水）14:30～
- 会場： レストラン「ハチドリ」（渋谷区スポーツセンター内）
- 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
- 表彰内容： 最高金賞1品/金賞1品/銀賞1品/銅賞2品 /入賞3品

最高金賞：恵水梨（けいすいなし）

出品者：下妻市果樹組合連合会（茨城県下妻市）
お問い合わせ：0296-43-4174（JA常総ひかり下妻梨第一共同選果場）



＜評価員のコメント＞

- ・とろりとなめらかな食感。芳醇な香り。やわらかな甘味。おいしい梨でした！
- ・白いバラを思わせるような豊かな香りとしっかりとした甘味。ジューシーでとてもおいしいです！

＜生産者のこだわりポイント＞

糖度が高く、酸味が少ないため、食べたときにとても甘く感じられます。梨独特のシャリシャリとした食感とさわやかな風味も魅力です。貯蔵性にも優れていて、冬場もこたつでみかんでなく、こたつで梨をぜひご賞味ください！

金賞：糖鮮確実「あきづき」

出品者：JAにいがた南蒲 天果糖逸出荷販売協議会（新潟県加茂市及び三条市）
お問い合わせ：<http://www.ja-niigatanankan.or.jp>



＜評価員のコメント＞

- ・なんといっても香りが良い！あとから鼻に抜ける香りの余韻を楽しめる！
- ・酸味が強めだが、甘みも負けていない。トータルでしっかりとした味が良い。食感もなめらかでした。

＜生産者のこだわりポイント＞

JAにいがた南蒲は、新潟県のほぼ中央に位置し、加茂市・三条市を流れる信濃川や中ノ口川の肥沃な土壌の河川敷を中心に、古くから梨栽培が行われています。令和元年の光センサー選果機更新を機に、加茂市・三条市が別々の組織で行っていた出荷販売を統一し「天果糖逸出荷販売協議会」を立ち上げ産地の活性化とブランド化を進めています。

銀賞：あきづき梨

出品者：杉山梨園（山形県酒田市）
お問い合わせ：<https://sugiyamanashi.com/>



＜評価員のコメント＞

- ・シャキシャキとした食感にみずみずしい果汁がじゅわっとでて、甘みも十分！ハチミツのようなコクのある甘さがとてもよかったです。
- ・酸味、塩味がシャープな個性として際立ち、緑の香りの食材とも相性がよさそうなので、デザート以外にサラダなどと合わせてもよさそう。

＜生産者のこだわりポイント＞

山形の大自然で育った梨は、鳥海山から流れて来た肥沃な土と冬には海からの潮風が梨の甘さを強くします。明治時代から続く梨の産地である刈屋地区で作られた梨は、山形県民の誰もが知る刈屋梨と呼ばれるブランドとなっています。

銅賞： かおり

出品者：生井果樹園 NAMA I FRUITS GARDEN（栃木県芳賀郡）

お問い合わせ：090-5553-8656



<評価員のコメント>

- ・一口含んだ際の香の広がりインパクトがあり、カリンのような樹木香を感じる。
- ・甘みが強いがくどくなくさっぱりとしており、果肉もしっかりとして食べごたえがあってすごくみずみずしかったです。

<生産者のこだわりポイント>

見た目と食味にこだわることはもちろん、お客様の安心安全を考えた減農薬を心がけています。また、根圏制御栽培やジョイント栽培などの新しい栽培方法や加工品といった6次産業にも挑戦しております。

銅賞：あきづき

出品者：生井果樹園 NAMA I FRUITS GARDEN（栃木県芳賀郡）

お問い合わせ：090-5553-8656



<評価員のコメント>

- ・ジューシーでみずみずしい食感。サッパリとした味わい。甘味と酸味のバランスも良かったです。
- ・昔ながらの梨らしいシャリ感がありました。甘すぎないので他の料理に合わせても良いと感じました！

<生産者のこだわりポイント>

見た目と食味にこだわることはもちろん、お客様の安心安全を考えた減農薬を心がけています。また、根圏制御栽培やジョイント栽培などの新しい栽培方法や加工品といった6次産業にも挑戦しております。酸味が少なく砂糖水を飲んだような甘さと水分量が特徴です。

【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>