



2023年9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 2023年9月度結果  
【青果部門】金賞8品 銀賞3品

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、代表理事：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。9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。

9月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	AOMORI ベビーベビー研究会（ベビーベビー-TOMATO／青森県青森市）
		柏崎の甘うま野菜梨なす（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		キャロルスター（Nakamura Farm／北海道余市郡仁木町）
		ぶどうを肥料にしたしあわせ無花果（ハッピーファーム／大阪府羽曳野市）
		北海道フルーツミニトマト「ジェルバ」 （Farm of Soul 畠山俊／北海道上川郡比布町）
		シャインマスカット・煌 （フルーツランド外塚農園／茨城県かすみがうら市）
		ロイシーコーン（株式会社北海道興農社／北海道勇払郡安平町）
		樹上完熟ミニトマト（松鶴ファーム／北海道空知郡南富良野町）
	銀賞	柏崎産甘うま野菜えだまめ（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		柏崎産甘うま野菜白なす（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		ピッコラカナリア（Nakamura Farm／北海道余市郡仁木町）



## 【青果部門】



### ベビーベビー-TOMATO

出品者：AOMORI ベビーベビー研究会

提供方法：生食

お問い合わせ：渋谷種苗店 TEL:017-729-4545



## 【評価員コメント】

- ・甘みが強いが、その甘みがさっぱり爽やか。デザートにも活用できる、甘くて優しい味
- ・パンッ！とはじける皮に優しい食感の果肉。甘みもあるが、しっかりうまみもある

## 【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

会員のみが栽培を許されている厳選された果実です。徹底した栽培管理をマニュアル化し、厳しい品質基準をクリアしたものがベビーベビーとして収穫することが許されます。また、果皮がやわらかい果実を、一粒一粒慎重に摘み取ることで、完全完熟の果実に仕上げています。赤ちゃんのほっぺのように優しい食感と甘さをご堪能ください。



### 柏崎産甘うま野菜梨なす

出品者：アグリーホンマ

提供方法：生食

お問い合わせ：[info@yukihotaru.jp](mailto:info@yukihotaru.jp)



## 【評価員コメント】

- ・皮はパリッとしていますが、中は柔らかく、何とも言えない心地よい食感
- ・ひと口噛むと、ジュワッと水分があふれ、しっかりしているのにホロホロと柔らかい

## 【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

梨なすは新潟県長岡地方に伝わる伝統野菜ですが、栽培が難しいと現在生産者が極わずかになりました。生でもアクのないなすで浅漬けでは瑞々しく、ふかしなすにすると甘みをととても感じるなすです。



### キャロルスター

出品者：Nakamura Farm

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://fnakamurafarm.com/>



## 【評価員コメント】

- ・甘さも含め、しっかりとした味わいで、ガツンとしたパンチのある味
- ・ブドウのデラウエアのような甘い香りがまるでフルーツのようでした



【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  
ミニトマトの生産量が熊本県に次ぐ全国生産量第2位の北海道。  
北海道の寒暖差で糖度が高くスツと喉を通るやわらかな酸味が  
もう1つ、もう1つと ついつい手が止まらなくなる、そんなトマトです。  
後味の余韻はトマト本来のうまみの濃さの証です。



### ぶどうを肥料にした

#### しあわせ無花果

出品者：ハッピーファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://www.happyfarm.jp/>



#### 【評価員コメント】

- ・爽やかな印象。さっぱりとした甘みで熟しているが、くどくなくみんなに好まれる味
- ・あと味が爽やかでさっぱりしている。上品な味わい

【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  
化学合成農薬を極力控えたり、地域資源を循環させることで持続可能な農業を目指しています。羽曳野市は、イチジクとブドウの産地でワイナリーもあります。ぶどう農園で出る剪定した枝やワインの搾りかすといった廃棄物を肥料に変えてイチジクを栽培しています。羽曳野の恵みたっぷりの朝採り完熟いちじくをご賞味ください。



### 北海道フルーツミニトマト「ジェルバ」

出品者：Farm of Soul 畠山俊

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://www.farm-of-soul.com/>



#### 【評価員コメント】

- ・ベリー系の甘さが印象的、デザートとしてそのまま成立しそう
- ・いつまでも口の中に、強いうまみと甘みの余韻が広がっている

【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  
多様な微生物と堆肥を施し、雪の下で土づくり。トラクターを畑に入れず、栽培中の農薬は不使用。自動灌水や環境制御などハイテク設備も一切使わない、独学で生み出す時代に抗うフルーツミニトマトです。最高糖度は驚きの14℃。寒暖差があり僅かな時期しか生産出来ない「ジェルバ」幸せな時間をお届け出来ると幸いです。



### シャインマスカット・煌

出品者：フルーツランド外塚農園

提供方法：生食

お問い合わせ：フルーツランド戸塚農園直売所  
茨城県石岡市三村 2260-1





## 【評価員コメント】

- ・濃厚な甘さとコク、まるで貴腐ワインのような味わいです
- ・パキッとパンパンに張った皮。一口噛むごとに甘く爽やかな果汁が溢れ出す

## 【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

簡易雨よけ栽培で、微生物の働きを重視した土づくりと食べてくれた方が感動するような房をお届けします。

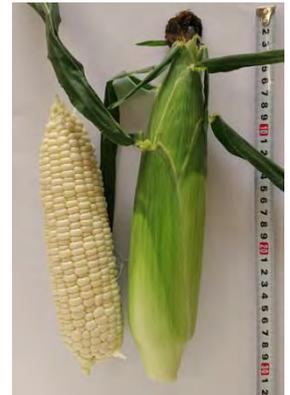
**ロイシーコーン**

出品者：株式会社北海道興農社

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：直売所サックルズファーム

TEL：090-6871-3203



## 【評価員コメント】

- ・王道の生トウモロコシの味わい。甘味の強さが印象に残る
- ・加熱すると、甘に加え塩みも加わりうまみにつながっている

## 【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

畑には縁肥と完熟堆肥をすき込み、微生物を活発にして土の状態を良くしています。収穫は一番果のみを収穫し、その日に出荷します。生で食べたときは、シャキシャキとした歯ごたえが心地よく濃厚な甘さとジューシーさはとてもおいしいです。茹でると優しい甘さになりますのでご堪能下さい。発送した商品の中には、召し上がり方の他に、生産者独自のおススメの一品や保存方法が書かれているしおりを入れています。

**樹上完熟ミニトマト**

出品者：松鶴ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://matsutsuru-farm.com>



## 【評価員コメント】

- ・まず甘み、少しの酸味を感じ、食べ進めるうちに奥深いコクが出てきて印象に残る味
- ・ほど良い甘さと濃すぎない味わいのバランスが良く、飽きずに食べられる味わい

## 【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

カルシウムを中心にミネラル分を使い、土作りを大切にしながら、ミニトマトを栽培しています。「食べることの楽しさ」を感じていただけるような野菜作り目指しています。樹上でできる限り完熟させたミニトマトのうま味をお届け致します。

**柏崎産甘うま野菜えだまめ**

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：[info@yukihotaru.jp](mailto:info@yukihotaru.jp)





## 【評価員コメント】

- ・しっかりとした外見にふさわしく、濃くしっかりとしたうまみがあります
- ・豆の味が濃く、粒も揃っていて色もきれいです

【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  
魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘み、うまみのあるえだまめに育ちました。口に入れた時にえだまめの風味が広がります。



### 柏崎産甘うま野菜白なす

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼く

お問い合わせ：[info@yukihotaru.jp](mailto:info@yukihotaru.jp)



## 【評価員コメント】

- ・クセが全くなく、淡泊な味の中に甘み、うまみが凝縮されている
- ・トロトロ、フワフワな食感。噛む必要がないくらい瑞々しくジューシー

【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の有機肥料を使い、甘み、うまみのある白なすに育ち、とても濃厚な味になりました。



### ピッコラカナリア

出品者：Nakamura Farm

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://fnakamurafarm.com/>



## 【評価員コメント】

- ・トマトなのにトロピカルフルーツのような味わい
- ・ヘタの野性的なトマトらしい香りが好ましい

【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  
ミニトマトの生産量が熊本県に次ぐ全国生産量第2位の北海道。北海道の寒暖差で糖度も高く、その甘さは平均糖度10度程度。これはもうフルーツでしょう！と驚きの声も届きます。  
当園ナンバーワン人気の希少品種ピッコラカナリア 果肉厚め、なめらかな舌触りのオレンジミニトマトです。



## <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：標準的かつ普通においしいと感じる味

7 点：自信をもっておいしい野菜・果物だ、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 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・果物の良さが活かされておいしくなっているか

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「おいしさ」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

加工品部門受賞無し



## ■「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 青果物の特性を活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・果物の知識を身に付け、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/>

---

■ **本件お問い合わせ先：** 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](mailto:summit@vege-fru.com)