



2023年11月10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11月度結果
 【青果部門】金賞5品 銀賞10品
 【加工品部門】金賞2品 銀賞2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。11月度分を当月8日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

11月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	丸富ねぎ	(MKC 農産/栃木県大田原市)
		天晴れ～白～	(杉中園芸/愛知県碧南市・西尾市)
		アーマイン®	(株式会社ソラリコ/埼玉県上尾市)
		淡路島いち玉ねぎ	(仲田青果/兵庫県南あわじ市)
		闇採り®スイートコーン	(peakfarm/愛媛県西条市)
	銀賞	大熊さんちの海老名きゅうり	(大熊農場/神奈川県海老名市)
		さくらい農園のきゅうり	(さくらい農園/静岡県焼津市)
		ブルームきゅうり	(しなやかファーム/三重県四日市市)
		天晴れ～赤～	(杉中園芸/愛知県碧南市・西尾市)
		ミニトマト アルル あま!うま!	(西森篤志/宮城県児湯郡高鍋町)
		ミニトマト リリカ あま!うま!	(西森篤志/宮城県児湯郡高鍋町)
		鉄力高糖度トマト	(花井一好/三重県桑名郡木曾岬町)
		料理人がこだわりぬいた 完熟いちじく	(はびいち農園/大阪市羽曳野市)
		ぶちトマト	(ますぶちファーム/茨城県桜川市)
里芋	(らららファーム/高知県四万十町)		
加工品部門	金賞	美味しい農家×美味しいシェフシリーズ コーンスープ	(逸品の店 勇菴/福島県郡山市)
		ミニトマトジュースほれまる 秋しぼり	(寺坂農園株式会社/北海道空知郡中富良野町)
	銀賞	にんじん 100%ジュース ちはま冬しぼり	(寺坂農園株式会社/北海道空知郡中富良野町)
		あかい実りの贅沢しぼり (とろり)	(有限会社マルセンファーム/宮城県大崎市)



【青果部門】



丸富ねぎ

出品者：MKC 農産

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-4672-7145 (村上)



【評価員コメント】

- ・うま味と甘みが全面に出て後から、軽い辛みが追いかけてくる
- ・うま味と甘みが広がる、グリルで主役になる味

【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

おいしいネギを一年中提供したいという思いで生産しております。那須連山からの豊富な美しい水を利用し、土作りを行い、有機質肥料を使用しています。シャキシャキした歯ごたえ柔らかな甘み爽やかな風味が特徴のネギです。



天晴れ～白～

出品者：杉中園芸

提供方法：焼く

お問い合わせ：sugiura@hekinan-farm.com



【評価員コメント】

- ・しっかりとした食感があり、それに負けないうま味と食べ応え
- ・ほんのりとした甘みの奥に奥深いうま味

【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

とても柔らかくとろける食感。もっちりとした後を引くうま味。粘りが強く、なめらかな舌触り。ぼかし肥料+有機肥料ですくすく育った里芋は絶品です。



アーメイン®

出品者：株式会社ソラリコ

提供方法：生食

お問い合わせ：090-6191-9298 (葉山)



【評価員コメント】

- ・強烈な甘さが一気に口に広がり、酸味もしっかりあるのでコクが強く印象に残る
- ・甘み、うま味が凝縮している。うま味たっぷり

【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

農園は日照量が日本で最も恵まれた埼玉県上尾市にあります。そこで有機培土を詰めたバッグでミニトマトの根域を制限し、かん水の抑制により、適度なストレスを与え、コクの豊かな甘さを作り出しています。鶏糞、魚アラ、油粕、米糠などによる有機肥料のみを使用し、赤熟した果実だけ収穫し、糖度 10%を確保しています。

**淡路島いち玉ねぎ**

出品者：仲田青果

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：ippeinakata@gmail.com

【評価員コメント】

- ・瑞々しい爽やかなタマネギの香り。噛んだ瞬間甘みも感じられる
- ・加熱すると、ブイヨンで煮込んだような、うま味

【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

肉厚で甘くてやわらかい淡路島玉ねぎです。お客様から「甘いと書いてある玉ねぎを買って全然甘くなかったということが多くあったが、これは絶品でした」というお言葉をいただいたこともあります。畑は淡路島南部に広がる三原平野の中心近くにあります。水はけが良いため余分な水分が玉ねぎに吸収されず、甘さと栄養分がぎゅっと凝縮されます。

**闇採り®スイートコーン**

出品者：peakfarm

提供方法：レンジ

お問い合わせ：<https://www.peakfarm.jp/>

【評価員コメント】

- ・梨のようなさわやかな香りで、ジューシーさがあふれる
- ・加熱はほっこりとした香りで、コクや甘みが強く感じられ、薄皮も気にならない

【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

夜間に糖分を蓄えるスイートコーン。一日で最も甘くなる夜明け前に収穫するため "闇採り"と名付けました。

ミネラルをたっぷりと含む肥沃な土づくりにこだわり、穏やかな瀬戸内の気候とともに自然の恵みを贅沢に使った栽培をしています。"ここにしかない甘さ" 生で食べられるプレミアムな闇採りスイートコーンです。

**大熊さんの海老名きゅうり**

出品者：大熊農場

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・味が濃いきゅうりという印象。うま味をしっかり感じる
- ・キュウリの水分と共にミネラル（塩み）とうま味が口に広がる

【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

出どころ確かな野菜残渣を利用した堆肥を使用し、コンテナ流通などの環境に配慮した取り組みを行っております。瑞々しく、心地よい歯ざわりを楽しんでいただきたいです。



さくらい農園のきゅうり

出品者：さくらい農園

提供方法：生食

お問い合わせ：sakuraifarm.yaizu@gmail.com



【評価員コメント】

- ・食べた瞬間「あ、甘い」と感じられるキュウリ。甘みがありながら、透明感のある味
- ・昔からのキュウリの香り、生でも良いが、ぬか漬けに合うと思う

【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

おいしいキュウリを育てるために、減農薬、安心安全をモットーに栽培しております。



ブルームきゅうり

出品者：しなやかファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：shinayan@shinayaka.me



【評価員コメント】

- ・雑味やあく味が無く、キュウリ本来の爽やかな味
- ・とにかくパリパリ感がすごい。食べ進めるとうま味を感じる

【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

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。そして引き締まった果肉に濃厚な味わいがあります。きゅうり特有の青臭さ、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なきゅうりです。



天晴れ～赤～

出品者：杉中園芸

提供方法：焼く

お問い合わせ：sugiura@hekinan-farm.com



【評価員コメント】

- ・もち米のような上品な甘さ、口の中で余韻も長く楽しめる
- ・筋張るところもなく、ポクポクした食感

【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

とても柔らかくとろける食感。もっちりとした後を引く旨味粘りが強く、なめらかな舌触り。ぼかし肥料+有機肥料ですくすく育った里芋は絶品です。



ミニトマト アルル あま!うま!

出品者：西森篤志

提供方法：生食

お問い合わせ：minitomato-aruru222@outlook.jp



【評価員コメント】

- ・柔らかでジューシー甘み、酸味、うま味のバランスが良い
- ・皮が薄く歯に当たる感じがなくスムーズな食感

【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

有機肥料を使った栽培を行っており、高糖度で食べやすく甘みと程よい酸味があり、バランスの良いミニトマトです。地産地消の生産者直売店に出荷させていただいており「おいしいね～、あまいね～」と大好評いただいております。そのまま食べるのが一番ですが、贅沢にジュースやゼリーなどに加工しても絶品です。



ミニトマト リリカ あま!うま!

出品者：西森篤志

提供方法：生食

お問い合わせ：minitomato-aruru222@outlook.jp



【評価員コメント】

- ・少しの青いイメージの香りが心地よい
- ・皮、果肉がとてもおいしい、キリッとした酸味がジュワーと甘みと一緒にになります

【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

有機肥料を使った栽培を行っており、高糖度で食べやすく、甘みが強いのが特徴です。地産地消の生産者直売店に出荷させていただいており「おいしいね～、あまいね～」と大好評いただいております。そのまま食べるのが一番ですが、贅沢にジュースやゼリーなどに加工しても絶品です。



鉄力高糖度トマト

出品者：花井一好

提供方法：生食

お問い合わせ：販売準備中



【評価員コメント】

- ・滑らかな口当たりでゼリーと一緒に溶けるようでした
- ・さっぱりとしてうるおいのある甘みが口いっぱい広がる

【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

トマト栽培を始めて40年近くなり、フルーツトマトを作ろう!と決めてから30年過ぎました。土作りにこだわり、味にこだわり、その中でも土100%の土耕栽培で種をまき自根栽培でフルーツトマトに仕上げています。



料理人がこだわりぬいた 完熟いちじく

出品者：はびいち農園

提供方法：生食

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

【評価員コメント】

- ・甘みと共に濃厚なうま味を感じる
- ・マンゴーか柿に近い甘みが特徴的、複雑な甘みが重なっている



【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

50年以上続くハンバーグ専門店の店主がつくるいちじく。50年前父が始めたいちじく栽培を復活させ、1つ1つ大事に丁寧に作りあげました。砂地の土壌を活かし、一級河川の石川の水で育てたいちじくは、糖度が高く、口に入れた瞬間甘味が広がり、後味はさっぱり。極力実を傷つけない独自の梱包方法で、丁寧に配送いたしますので、ぜひ一度ご賞味ください。



ぶちトマト

出品者：ますぶちファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：masubuchifarm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・おいしい大玉トマト、うま味のボリュームがすごいので、そのまま楽しめるトマト
- ・香りから甘さを感じられる程、濃厚で食欲をそそられる

【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

当農園では夏の暑い時期を乗り越えた美味しいと言っていただけのような昔ながらの被りつきたくなる食べ応えのある大玉トマトを目標に栽培しております。皮が薄くとてもジューシで食べたときに甘味を感じ、後に程よい酸味があり食べ応えがあるのが特徴になっております。



里芋

出品者：らららファーム

提供方法：蒸す

お問い合わせ：rararafarm_i@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・塩みとうま味のバランスが絶妙の味わい
- ・透き通る滑らかな肌を持つサトイモ

【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

四万十町産の里芋は味が濃く、ほんのり甘味があるのが特徴です。自慢の里芋、ぜひ一度召し上がってみてください



＜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】



美味しい農家×美味しいシェフシリーズ コーンスープ

出品者：逸品の店 勇菴

提供方法：温める

お問い合わせ：逸品の店 勇菴まで



【評価員コメント】

- ・濃厚、甘く、塩みもあってあきない
- ・強い甘みと凝縮したうま味。コーンの甘みをしっかり感じられる香り

【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

フレッシュな状態のトウモロコシの味を生かして、幅広い年代の人達に味わっていただきたく開発しました。トウモロコシ本来のうま味、甘みを味わっていただけるスープに仕上げました。こだわりポイントとして、噛んだ時に粒から出る甘みも楽しんでいただけるようになっています。最高のコーンスープを目指して開発しました。



ミニトマトジュースほれまる 秋しぼり

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://furano-melon.jp/>

【評価員コメント】

- ・強い甘み、後からくる酸味そのバランスが良い
- ・スパイスかハーブが入っているような複雑で濃厚な味わい

【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
寒暖差が出てくる9月～10月に完熟収穫したミニトマト『ほれまる』は夏収穫に比べ、うま味が増してきます。あえて粗ごしし、3時間以上かけてゆっくりとうま味を引き出した『ほれまる秋しぼり』はえぐみが少なくすっきりとした飲み心地です。濃厚なうま味と香り高い余韻をお楽しみください。



ニンジン 100%ジュース ちはま冬しぼり

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://furano-melon.jp/>

【評価員コメント】

- ・柔らかい口当たりで滑らか。しっかりとした甘みもある濃い味わい
- ・キャラメルのようなラテのようなミルクィな甘さが特徴的

【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
生でも加熱しても甘くて美味しい人参『ちはま』。人参の甘さを最大限に引き出すため10月収穫後2～3か月低温倉庫で寝かせて搾ります。原材料は人参のみ。他は何一つ加えません。人参の持つ香りと甘さが引き立てられ、さらりとした飲み心地と深い味わいが特徴です。人参本来の美味しさを感じてください。



あかい実りの贅沢しぼり（とろり）

出品者：有限会社マルセンファーム

提供方法：そのまま

お問い合わせ：0229-56-5269

【評価員コメント】

- ・トマトそのものが味わえる味。自然な味わい
- ・程よいとろみがありながら、サラッとあっさりでたくさんいただけます

【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
原料となるトマクイーンは収穫時期の終盤を迎えたものを使用しています。樹が熟し、トマト自体の味もしっかりと乗って濃いうま味と爽やかな酸味を備えた贅沢なトマトジュースに仕上がっています。食品添加物不使用の100%トマトジュース。ストレートタイプですので、そのまま冷やしてお召し上がりください。





<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 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