



2023年12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12月度結果
【青果部門】金賞4品 銀賞5品
【加工品部門】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。12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。

12月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	あますずミニトマト (有田農園/兵庫県神戸市)
		雪蔵甘熟メークインニ冬越 (とかち井上農場/北海道帯広市)
		潮風農法ベにはるか (つよしファーム/新潟県新潟市)
		早苗ちゃん葱 (葱や農園/福島県郡山市)
	銀賞	トロピカルミニトマト (有田農園/兵庫県神戸市)
		懐味とまと【RED TEAR DROP】 (有限会社エクセルプラン/兵庫県神戸市)
		ユリカラのミニトマト (Green Heart ユリカラ/長崎県雲仙市)
		長寿の源 (花井一好/三重県桑名郡木曾岬町)
		みるいキュウリ (みやもと農園/静岡県富士市)
加工品部門	銀賞	美味しい農家×美味しいシェフシリーズ【カブのポタージュ】 (逸品の店 勇菴/福島県郡山市)
		ゴールデンティアーズ (有限会社マルセンファーム/宮城県大崎市)



【青果部門】

**あますずミニトマト**

出品者：有田農園

提供方法：生食

お問い合わせ：080-6819-3658



【評価員コメント】

- ・水分が多いので、果肉と口の中で合わさって、とても良いハーモニー
- ・青臭さがまったく無く、野菜というよりフルーツ

【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

爽やかな甘さとトマトらしい味わいが特徴です。癖がなくすっきりした後味があり、いくらでも食べたくなるようなミニトマトです。生産地の押部谷町は神戸市の中でも寒暖差が大きく、甘いミニトマトを作るのに適しています。土にこだわり栽培しており、トマトの生育に合わせて適切な水やりや管理を日々心がけています。

**雪蔵甘熟メークインニ冬越**

出品者：とかち井上農場

提供方法：蒸す



【評価員コメント】

- ・香ばしいポップコーンのような風味
- ・トロリとなめらかな食感。皮が薄く皮ごと食べても気にならない

【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

9月収穫から翌々年まで、足かけ2年の超長期熟成。しっかりとでんぷんを蓄えるまで完熟させ収穫したメークインは、天然資源の雪を活用した雪蔵貯蔵庫で0℃近くに冷やされると、蓄えたでんぷんを糖に変え凍結から身を守ります。二冬越しの長い期間で最大限に甘くなり、まるでスイートポテトのようなしっとりとした食感になります。味わったことのないジャガイモの新たな旬の味をご賞味ください。

**潮風農法ベにはるか**

出品者：つよしファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：info@tsuyoshi-farm.com



【評価員コメント】

- ・しっかり焼くことで、ただ甘だけでなく、キャラメルのような風味がでている
- ・焼いた皮の香ばしさがとても懐かしく、食欲をそそります

【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

蜜芋ベにはるか。自然の恵をたっぷり受け、育ったサツマイモです。気候や風土が生み出した、ベにはるか特有の甘みや風味、しっとりな食感を堪能できる逸品です。



早苗ちゃん葱

出品者：葱や農園

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：<https://www.instagram.com/negima.06/?hl=ja>



【評価員コメント】

- ・ネギ特有の甘さを感じる。辛すぎないところも良い
- ・加熱するとトロツとはしているものの、舌にまとわりつくような甘さではなくさっぱり

【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

ネギが苦手な子供でもネギが食べられるようになると好評です。野菜が好きになれるよう心を込めて作っています。



トロピカルミニトマト

出品者：有田農園

提供方法：生食

お問い合わせ：080-6819-3658



【評価員コメント】

- ・皮は柔らかく、実はしっかりとした理想の食感
- ・柑橘を思わせるフルーティーな味

【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

とても甘くてとろっとした食感が特徴です。酸味が少なく甘いのでお子さんに特に人気のミニトマトです。生産地の押部谷町は神戸市の中でも寒暖差が大きく、甘いミニトマトを作るのに適しています。土にこだわり栽培しており、トマトの生育に合わせて適切な水やりや管理を日々心がけています。



懐味とまと【RED TEAR DROP】

出品者：有限会社エクセルプラン

提供方法：生食

お問い合わせ：078-950-2789



【評価員コメント】

- ・噛むほどに、うま味が出てくる不思議なトマト
- ・濃厚で重厚、トマト単体で料理の一品になる完成された味わい

【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

医療機器の製造で培った品質管理ノウハウを活かし、また独自の栽培方法により、おいしいトマトを一年中ご提供することができます。懐味ブランドの懐味とまとの上位ブランドであるレッドティアドロップの糖度は11~13度、もはや野菜のトマトではなく果物のトマトとしての味に仕上がっています。皮は柔らかめです。最初の一口はそのままの味で二口目からは付属のトマト専用塩をかけてお召し上がりください。



ユリカラのミニトマト

出品者：Green Heart ユリカラ

提供方法：生食

お問い合わせ：090-9475-7698



【評価員コメント】

- ・口に入れるとしっかり甘酸っぱい香りがひろがり、青臭さの無い上品な香り
- ・果肉の食感もありながら、ゼリー部から口に果汁が広がりおいしい

【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

種まきから接ぎ木をし、定植、栽培、出荷まで家族みんなで愛情込めて育てています。トマト嫌いな子供でもうちのトマトだけは食べられるおいしいミニトマトです。果肉は粘質でしっかりとしています。味が濃く、からみつく甘みの特徴です。有機肥料や減農薬での栽培に取り組んでいます。



長寿の源

出品者：花井一好

提供方法：生食

お問い合わせ：準備中



【評価員コメント】

- ・とても果汁が多く、皮付近はしっかりとした果肉感
- ・塩みとうまみを感じる。甘みと酸味も感じる王道トマト

【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

フルーツトマトを作りはじめて30年以上になり、お客様と直接お話しをしたく、自分たちで販売しようと日々勉強中です！土作りにもこだわり、味にこだわり、みなさまに「このトマトおいしいね!!」と言ってもらえるトマト作りに励んでいます。

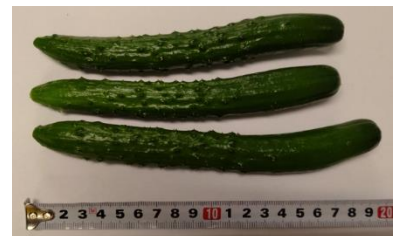


みるいキュウリ

出品者：みやもと農園

提供方法：生食

お問い合わせ：ymiya@tx.thn.ne.jp



【評価員コメント】

- ・皮の味がしっかりしていて、ほんのりの苦みがよい
- ・繊細な見た目とは反対に、力強い渋みのある味に驚いた。あとからじわっと甘みが出る

【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

"みるい"は静岡の方言で「柔らかい、若い」という意味です。

通常より早めに収穫したキュウリは、皮が柔らかく丸かじりするのに丁度いいサイズです。キュウリのうま味で、お漬物、酢の物にしても一味違います。

農薬、化学肥料に頼らず育てました。小さな農家が育てたこだわりのキュウリ、是非楽しんで下さい。



<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【カブのポタージュ】

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】

- ・クリーミー。後でカブのほろ苦さが出てきて大人度アップ
- ・濃厚な味わい。カブの優しい香りがホッとさせます

【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

鮮度のいい状態のカブの味を生かして幅広い年代の人たちに味わっていただきたく開発しました。あえて、4種類のカブを使うことで、味わっていただけの最高のスープに仕上げました。ただおいしいだけでなく、飽きのこない長年愛されるスープを目指し商品開発をしました。



ゴールドティアーズ

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】

- ・ガツンと舌にくる。この媚びない力強さがいいですね
- ・香りはほんのりと甘いのに、味は甘みが優しくてバランスが良い

【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

原料の桃太郎ゴールドは市場ではあまり見ない大玉の黄色いトマトです。ほどよい甘みと爽やかな酸味、柔らかな果肉のスーパーゴールドトマト（糖度 8.5 以上）のみを贅沢に搾り、まろやかなのど越しのトマトジュースに仕上げました。食品添加物不使用の 100%ストレートジュースを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



■「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