



2024年2月16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 2024年2月度結果

【青果部門】 金賞4品 銀賞9品

【加工品部門】 銀賞4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。2月度分を当月14日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

2月度 受賞品目一覧

部門	賞種	受賞品目	産地
青果部門	金賞	清水農園の熟成紅はるか	(清水農園/新潟県南魚沼市)
		さつまいも(紅はるか)	(にじのわファーム/静岡県磐田市)
		長寿の源	(花井一好/三重県桑名郡木曽岬町)
		まるさん伊藤農園さつまいも 紅はるか	(まる金伊藤農園/愛知県豊橋市)
	銀賞	スパルタ生まれのひみこ	(アグリプラント甲斐の木/島根県江津市)
		スパルタ生まれの笑ちゃん	(アグリプラント甲斐の木/島根県江津市)
		ゆうやけベリー	(片平 聡/福島県福島市)
		恋人参	(しもみん農場/広島県福山市)
		知多大興寺だるまミニトマト	(美らファーム広見/愛知県知多市)
		とろあま玉葱	(十勝美濃農場/北海道池田町)
		里芋(セレベス)	(にじのわファーム/静岡県磐田市)
		さぬきのめざめ	(森 香文/香川県仲多度郡多度津町)
		きゅうり	(YANAKA CUCUMBER FARM/茨城県筑西市)
加工品部門	銀賞	小ネギ農家の本格ネギキムチ	(有限会社栗原農園/茨城県常陸太田市)
		キムチの家母さん直伝 小ネギキムチ(辛口)	(有限会社栗原農園/茨城県常陸太田市)
		貴腐トマトジュース	(sky farmわたるんち/埼玉県深谷市)
		知多大興寺だるまミニトマトジュース	(美らファーム広見/愛知県知多市)



【青果部門】



清水農園の熟成紅はるか

出品者：清水農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：smzmsm3105@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・濃厚な甘みが濃厚なうまみに変わっていききました
- ・強いネトリ食感と皮のパリッと感のバランスが良かった

【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
米やスイカが有名な南魚沼、育つ環境により味が違います。温度、湿度を管理した貯蔵庫でゆっくり熟成、焼き芋にするとまるでデザートのような美味しさです。



さつまいも（紅はるか）

出品者：にじのわファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：akira.inoue@nijinowa-farm.com



【評価員コメント】

- ・しっかりと甘みの中に、爽やかさも感じられサラッと頂けました
- ・トロトロの食感、まるで羊羹を食べているかのよう

【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
栽培期間中農薬・化学肥料不使用です。
堆肥と有機肥料だけを使い、微生物が豊かで土壌中の栄養バランスが整う土づくりにこだわっています。「紅はるか」はしっとり甘く、焼き芋にするとねっとり蜜があふれてきます。
お客様からとても甘くて美味しい！と好評でリピーターさんが続出しています。



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】

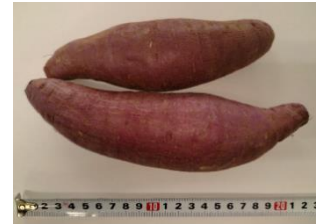
- ・甘みとほど良い酸味、そしてしっかりと感じる奥深いコク
- ・果肉のしっかりした食感もありながら、ゼリー部分はとてもジューシー

【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
甘みが強く、酸味が少ないトマトです。トマト苦手な方に多い、ゼリー部分がしっかりしていて食べ応えが抜群です。冬のハウスで栽培されたトマトをご堪能下さい。

**まるきん伊藤農園 さつま芋 紅はるか**

出品者：まる金伊藤農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：marukin.ito.nouen@gmail.com

【評価員コメント】

- ・甘さにインパクトがあり、どこか上品な味
- ・甘さが強いが、後味はすっきり

【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

8月から11月いっぱいまでは収穫直後の紅はるかで、ホクホク系ですが、11月に収穫した芋は稲わら熟成されて、しっとり系です。10月に稲刈りをし、天日干しのお米を生産しており、その稲わらを使って、保温、保湿に利用し、サツマイモを貯蔵しています。1月～3月までの稲わら熟成した芋は、焼き芋にもおすすめです。「まるきん」のサツマイモで笑顔に！

**スパルタ生まれのひみこ**

出品者：アグリプラント甲斐の木（江津コンクリート工業株式会社）

提供方法：生食

お問い合わせ：g-vitovare@gotsu-con.co.jp

【評価員コメント】

- ・フルーツ感覚のトマト。強い甘みとコクもある
- ・果肉部分はきめ細かく詰まっていて、弾力がある

【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

スパルタ生まれのひみこは、楕円形のミニトマトです。ピンと伸びたヘタとしっかりとした皮の食感で噛むと深い甘味が口の中に広がります。生食はもちろんのこと、お味噌汁やマリネにもピッタリです。

**スパルタ生まれの笑ちゃん**

出品者：アグリプラント甲斐の木（江津コンクリート工業株式会社）

提供方法：生食

お問い合わせ：g-vitovare@gotsu-con.co.jp

【評価員コメント】

- ・ひと口食べると、トマトの甘く濃い香りがフワッと鼻に広がります

【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

島根県江津市の自然豊かな地域で栽培されたフルーツトマトです。可能な限り養水分を絞りスパルタ的な方法にて栽培されたトマトは、トマト嫌いの方でも食べることができる不思議なトマトです。甘みだけでなく、トマト本来の酸味も残しつつ、後味まで楽しむことができる不思議なトマトです。



ゆうやけベリー
出品者：片平 聡
提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・甘さと酸味のバランスが良い。色鮮やかで形も美しい

【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

2022年に福島県オリジナル品種として発表されました。果肉が柔らかく、酸味も少なく食べやすいいちごです。無電照栽培やナチュラルエコを導入し化石燃料の削減に取組み、環境に優しく、より自然に近い栽培を目指しております。収量も少なく、現在は県内中心の販売ですが、これから全国に福島市のいちごを届けたいです。



恋人参
出品者：しもみん農場
提供方法：生食・ジュース
お問い合わせ：<https://www.shimominfarm.com/>



【評価員コメント】

- ・噛んだ瞬間、まず甘みを感じ、これってニンジン？と驚いた

【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

広島県福山市で、ニンジンのみを栽培しています。農薬や化学肥料を使用せず、自然の循環を大切にしている農業を行っています。恋人参は甘みが強く、上品な香りがします。また色が濃く柔らかいといった4つの特徴があります。ニンジンが健康に育つ環境をととのえ、肥料にこだわることで、臭みやえぐみなどの雑味が少ないおいしいニンジンに仕上がっています。



知多大興寺だるまミニトマト
出品者：美らファーム広見
提供方法：生食
お問い合わせ：taka@arco-base.jp



【評価員コメント】

- ・ほんのり塩みのあるようなうまみが後をひきます

【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

土耕栽培で土は大隅半島の黒土、堆肥、肥料は自家製造のもののみを使用。ケミカル的な肥料、液肥は一切使用してません。堆肥には野菜残渣を枯草菌にて醗酵させた醗酵物をまぜ、1年半かけて完熟堆肥のみ使用し循環農業を徹底しております。この土と堆肥、肥料のみで栽培したミニトマトは高糖度で濃厚な味に仕上がっています。このこだわりぬいたミニトマトを一度ご賞味下さいませ。



とろあま玉葱

出品者：十勝美濃農場

提供方法：蒸す

お問い合わせ：<https://minofarm.buyshop.jp/>



【評価員コメント】

- ・玉葱の濃厚な甘みがありながら、本来のうまみを感じられ、奥行きのある味わい

【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

北海道で一番晴れの日が多い町"池田町"。肥沃な大地と太陽の恵み、朝晩の寒暖差もあり美味しい野菜が育ちやすい条件が揃った地域で栽培しています。数百年前からインディアンが「神聖なる奇跡の水」として利用してきた「天然フルボ」も使用し玉葱の免疫力向上や硝酸態窒素の分解を促し、より美味しい玉葱を栽培！



里芋（セレベス）

出品者：にじのわファーム

提供方法：蒸す

お問い合わせ：akira.inoue@nijinowa-farm.com



【評価員コメント】

- ・濃厚な味わいに主張がしっかりあり、里芋って甘いんですねと思った

【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

栽培期間中農薬・化学肥料不使用です。

堆肥と有機肥料だけを使い、微生物が豊かで土壌中の栄養バランスが整う土づくりにこだわっています。「セレベス」はほくほくとした肉質で煮崩れしにくく、ねっとりした旨みと甘さがあります。

お客様からとても美味しい！と好評でリピーターさんが続出しています。



さぬきのめざめ

出品者：森 香文

提供方法：焼く

お問い合わせ：090-1102-1493



【評価員コメント】

- ・塩をふったかのように味が濃く、かすかな苦みがインパクトになっている

【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

さぬきのめざめの特徴はスジがあまり残りやすく柔らかい、そしてさわやかな甘味があります。また、穂先が開きにくく、硬くなりにくい特性を生かして50センチ/100gでの収穫も可能です。BBQなどでお出しすると大変驚かれると思います。



きゅうり

出品者：YANAKA CUCUMBER FARM

提供方法:生食

お問い合わせ：090-5191-8277



【評価員コメント】

- ・キュウリの甘みがなめらかに口にひろがる。なめらかで優しいのに、強く味わい深い

【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

私達の農園で育てられたきゅうりは、極限まで光合成にこだわって育てています。日射量に応じて着花制限をかけることにより、低日射の時期から1本1本パンパンに糖が詰まっています。その為、瑞々しく、爽やかな甘みがあり、棚持ちも良いです。樹も健全に生育し、低農薬の安全安心なきゅうりです。

<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（絶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】

**小ネギ農家の本格ネギキムチ**

出品者：有限会社栗原農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://www.tabechoku.com/products/208279>

【評価員コメント】

- ・辛いキムチの中に、野菜の存在感もあり、新鮮で瑞々しさが伝わる

【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

「よりおいしく小ねぎを食べてもらいたい！」その一心で1年の歳月をかけ、料理と加工の知識を持つ農園長が自ら育てた新鮮な小ねぎを使用し、豊かな風味とシャキシャキ食感が味わえるよう、手作り・化学調味料無添加で仕上げた自信作。

2種類の韓国唐辛子や韓国魚醤、アミエビを使用し奥深い旨さと辛さの本格ネギキムチ。

**キムチの家母さん直伝 小ネギキムチ (辛口)**

出品者：有限会社栗原農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://www.tabechoku.com/products/208279>

【評価員コメント】

- ・おいしい。人工的な味は一切なく、自然発酵の力を借りて作ったキムチの味

【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

tiktokで38万人フォロワーを誇る「キムチの家@佐渡島」とのコラボ商品。

日本最速でキムチを完売させるキムチの家の母さん直伝小ネギキムチ。

母さんに直接教わり認めてくれた味！

現在農園の販売サイトでも100食10分で完売！

ネギの食感と香りを生かした本格的な辛さのネギキムチ、ぜひご賞味ください。

**貴腐トマトジュース**

出品者：sky farm わたるんち

提供方法：そのまま

お問い合わせ：080-3201-0514

【評価員コメント】

- ・香豊かで奥深く、飲んだ後若干のこる酸味も心地良い

【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

貴腐ワインからヒントを得て貴腐トマトを作り、それをブレンドさせた特別なトマトジュースです。貴腐トマトの糖度は最高で30を超える物もあり出来上がりのジュースでは甘過ぎない程度の12~13度で調整し甘いだけじゃない酸味もしっかりとし濃厚な仕上がりとなっております





知多大興寺だるまミニトマトジュース

出品者：美らファーム広見

提供方法：そのまま

お問い合わせ：taka@arco-base.jp



日本野菜ソムリエ協会



【評価員コメント】

- ・ トマトを飲んでいる感でゴクゴク頂ける。濃い香りで香りに包まれる

【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

化学的に生産された肥料、液体肥料は不使用な栽培で、自家製堆肥、肥料のみを使用し糖度 10 度以上のミニトマトのみのストレートジュースです。ミニトマトのみで他の添加物はありません。ジュース、スープ、ソースに大変好評です、特にお子様、ご年配の方から大変喜ばれております。

<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