



2024年3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 2024年3月度結果

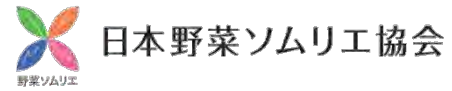
【青果部門】 金賞9品 銀賞8品

【加工品部門】 金賞2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。3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。

## 3月度 受賞品目一覧

|                             |    | 3月度 受賞品目一覧                                       |
|-----------------------------|----|--|
| 青果部門                        | 金賞 | プレミオトマト (上板ホールディングス株式会社/群馬県高崎市)                  |
|                             |    | 自噴水と寒暖差で育てたアスパラガス (うめむら農園/佐賀県伊万里市)               |
|                             |    | 新たまねぎ「たまえ」 (庄島農縁株式会社/静岡県浜松市)                     |
|                             |    | 淡路島いち玉ねぎ (仲田青果/兵庫県南あわじ市)                         |
|                             |    | 長野県産フルーツトマト「さやまる」<br>(日本郵便株式会社さやまるプロジェクト/長野県長野市) |
|                             |    | 長寿の源 (花井一好/三重県桑名郡木曽岬町)                           |
|                             |    | つやぶるん® (パナプラス株式会社/栃木県栃木市)                        |
|                             |    | ラ・ファータトマト (美食農園ラ・ファータ/宮城県名取市)                    |
|                             |    | アップル玉ねぎ (宮本和典/静岡県浜松市)                            |
|                             | 銀賞 | とげなし茄子 (石田茄子/愛知県豊橋市)                             |
|                             |    | 満点野菜、えがおファームのカブ<br>(えがおファームビレッジ/愛知県常滑市)          |
|                             |    | さなえトマト (大背戸さなえ/広島県呉市)                            |
|                             |    | たかはし農舎のほうれん草 (株式会社たかはし農舎/秋田県美郷町)                 |
|                             |    | 華クイン (とまと屋常右衛門 八島農園/佐賀県東松浦郡玄海町)                  |
|                             |    | 零熟にんじん (株式会社備中農園/岐阜県羽島郡岐南町)                      |
| ひなたのきゅうり (ひなたきゅうり/群馬県桐生市)   |    |  |
| 細川のきゅうり (細川園藝 細川洋一郎/宮崎県宮崎市) |    |  |



|       |    |   |
|-------|----|---|
| 加工品部門 | 金賞 | ほれまるジュース (けいら農園 計良友一/北海道余市郡仁木町)             |
|       |    | 貴腐トマトジュース(王様) (sky farm わたるんち/埼玉県深谷市)       |
|       | 銀賞 | 満点野菜、えがおファームの人参ジュース<br>(えがおファームビレッジ/愛知県常滑市) |
|       |    | 贅沢トマトジュース (けいら農園 計良友一/北海道余市郡仁木町)            |
|       |    | まるごとしぼった完熟トマトのジュース<br>(美食農園ラ・ファータ/宮城県名取市)   |

## 【青果部門】



### プレミオトマト

出品者：上板ホールディングス株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：premiotomato@kamiita.co.jp



### 【評価員コメント】

- ・甘みと酸味がしっかりあり、濃厚でコクがあり余韻の長い味わい
- ・少しある酸味がさらに良いアクセントになっている

### 【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

プレミオトマトは群馬の自然環境を生かし、最先端のアイメック農法を用いて低農薬で栽培しています。最適な栽培環境で育んだ高糖度のプレミオトマト。口いっぱい広がる甘さをお楽しみください。宝石のような赤々とした色合いを特色とし、リコピン、GABAを多く含んだ栄養満点のトマトです。



### 自噴水と寒暖差で育てたアスパラガス

出品者：うめむら農園

提供方法：蒸し焼き

お問い合わせ：080-5242-6581



### 【評価員コメント】

- ・コックリとした濃厚なうまみと甘みがあり、かすかな苦みが甘みを引き立てている
- ・瑞々しい青さでフレッシュな香りが口の中に残ります

### 【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

昼夜の寒暖差が激しい山に囲まれた盆地で栽培していますので糖度が高く、灌水には保健所指定の検査機関で飲用としての基準も合格した自噴水を溜めることなく直接浴びていますので安全、優良な土は地元特産である伊万里牛の堆肥や有機肥料を主に使用し微生物の力を生かします。減農薬にも取り組んでおります。朝収穫し穂先の締まったものを厳選後に保冷、出荷直後まで冷所で保管し鮮度を守り冷蔵便で発送します。



## 新たまねぎ「たまえ」

出品者：庄島農縁株式会社

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：<https://shinohara-shintama.jp/chokubai/>

### 【評価員コメント】

- ・瑞々しく甘みがあります。うまみ、コクもある
- ・加熱すると、ねっとりと濃厚な甘さ



### 【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

食べた甘くてついつい笑顔になってしまう新たまねぎです。遠州灘の海岸に広がる砂地の畑で、日照時間日本一の太陽を浴び、遠州の空っ風に耐えて成長します。栄養を保持できない砂地の畑での栽培には工夫が必要です。明治から続く産地、浜松篠原のたまねぎのおいしさをたくさんの方に体験していただきたいと思っています。



## 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】

- ・最初はほのかに甘い香りその後、しっかり辛みが残し、玉ねぎの主張を感じる
- ・トロトロで口に繊維が残らないなめらかさ。舌ざわりがとても良い



### 【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

肉厚で甘くてやわらかい、淡路島産の新玉ねぎです。牛糞たい肥や稲わらを丁寧にすきこむなど、土づくりにこだわって育てました。畑は淡路島南部に広がる三原平野の中心近く、兵庫県南あわじ市の市（いち）地区にあります。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ています。



## 長野県産フルーツトマト「さやまる」

出品者：日本郵便株式会社 さやまるプロジェクト

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：

<https://www.shop.post.japanpost.jp/shop/pages/380project.aspx>

### 【評価員コメント】

- ・とてもジューシーで際立つ甘さがあり、後でうまみに変わってブイヨンのよう
- ・加熱するとソースのような甘さと、うまみがある



### 【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

日本郵便が生産からお届けまで手がけるオリジナル商品で、産地（長野市）の郵便番号「380」にちなんで「さやまる」と名付けました。トマトへの水やりの量を必要最低限にしぼることで、濃厚な甘さが特長のフルーツトマトとなり、糖度8以上のトマトだけを「さやまる」として厳選しています。トマトが苦手な方や、お子さまにも大変好評です！



## 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】

- ・甘みも強いがうまみもつよい、特に皮に近い部分にうまみが詰まっている
- ・シャリシャリした食感が印象に残り、皮も硬すぎず、食べやすい

### 【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

トマトの収穫が始まったばかりです。さっぱり、もっちりとして甘みを感じられる仕上がりになっています。トマトが苦手な方に多い、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ください！



## つやぷるん®

出品者：パナプラス株式会社  
提供方法：生食  
お問い合わせ：トマト事業部 0282-21-8714 (平日 9:00~17:00)



### 【評価員コメント】

- ・噛んだ瞬間、甘みとうまみが口の中に広がり、ジューシーで飲める！
- ・フルーティーで少しすっぱい香りがトマトが苦手な方にも好まれる

### 【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

数百種類の野菜苗を扱う農業法人の代表が最も感動した野菜！超・超・超うす皮の感動ミニトマトつやぷるん® 出会った時の感動を多くの人に伝えたい！そんな想いで2014年より全国の量販店を中心に苗を販売してきました。お客様からは、つやぷるん®をご試食いただく中で、多くの方から反響があり、また販売を熱望されてきました。ついに本格販売に向けての第一歩を踏み出します。ご期待下さい。



## ラ・ファータトマト

出品者：美食農園ラ・ファータ  
提供方法：生食  
お問い合わせ：[info@lafata-farm.net](mailto:info@lafata-farm.net)



### 【評価員コメント】

- ・押し寄せる甘みとうまみが口いっぱいになり、衝撃的な味
- ・食べる前から味の濃厚さが伝わる強く甘い香り

### 【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

とにかく味にこだわり抜いたトマトです。たっぷりと光合成を促し、蓄えた糖を実に送り込ませております。甘さと酸味のバランスはもちろん、旨味をギュッと閉じ込めた濃い味のトマトです。毎日食卓に私たちのトマトが並ぶことを想定して価格もセットしており、皆様の食卓を彩る美食の一品に選んでいただき、食してもらい、小さな幸せを感じていただけたら幸いです。





## アップル玉ねぎ

出品者：宮本 和典

提供方法：生食・レンジ



### 【評価員コメント】

- ・生でも甘さをしっかり感じ、適度な辛さなのでサラダにとても適している
- ・加熱すると、トロツとしているが柔らかすぎず、満点の玉ねぎ

### 【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

有機栽培を卒業し自社の栽培方法、プリペアド（商標申請中）栽培という 17 要素ではなく 50 要素以上をイメージして土壌からこだわり抜いた栽培方法です。浜松の篠原地区で有名な玉ねぎをこだわり、超えたいと思い栽培しました。水洗いなしで食べてもらったらリンゴの味がして、胸やけがしないと言われ商品名が決まりました。



## とげなし茄子

出品者：石田茄子

提供方法：焼く

お問い合わせ：[ishidanasu@gmail.com](mailto:ishidanasu@gmail.com)



### 【評価員コメント】

- ・味付けなしで、甘みもうまみもあり、素材自体の味が良い 柔らかくきめ細かい

### 【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

愛知県豊橋市で両親の代から 50 年以上茄子専門で栽培しています。農薬、化学肥料を制限した特別栽培にてより美味しくを目指しています。



## 満点野菜、えがおファームのカブ

出品者：えがおファームビレッジ

提供方法：生食

お問い合わせ：0569-33-9311



### 【評価員コメント】

- ・甘みが強い、まるでフルーツ！皮も気にならない、なめらかな食感

### 【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

野菜作りは土づくりから。弊社では野菜本来の甘味や旨味を引き出せるよう枯草菌を用いたオリジナルの堆肥作りから始め、有機・農薬不使用に拘り野菜作りを行っております。今回のカブも調理をしてお楽しみいただくことも出来ますが、あえて生食でもお試しください、桃のような食感や甘味を味わっていただければと思います。



## さなえトマト

出品者：大背戸さなえ

提供方法：生食



### 【評価員コメント】

- ・うまみが凝縮していて、加熱調理したトマトのようです

【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  
ハウス栽培をしており、極限まで水を与えずトマトに甘みを凝縮して4月下旬になると伸びきったトマトの苗をワイヤーに巻きつけながら栽培しております。  
地域に愛される歯ごたえしっかり、甘みたっぷりまるでフルーツのようなトマトです。  
美味しいトマトだけを厳選して販売しております。



## たかはし農舎のほうれん草

出品者：株式会社たかはし農舎

提供方法：茹でる

お問い合わせ：[info@takahashinosa.com](mailto:info@takahashinosa.com)



### 【評価員コメント】

- ・ふんわりとした甘さから噛むほどに塩みが強くなる、えぐみ無しの味変にびっくり

【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  
たかはし農舎は名水百選に選定された水の豊かな秋田県美郷町で親子3代に渡って野菜作りに励んでまいりました。  
徹底した品質管理でほうれん草を育てており、野菜本来のおいしさを追及した秋田で評判のほうれん草です。野菜に寄り添い、その先にあるお客様の健康と笑顔を思って今日まで、長年の思いをおいしさとともに感じ取っていただけたら幸いです。



## 華クイン

出品者：とまと屋常右衛門 八島農園

提供方法：生食



### 【評価員コメント】

- ・皮が薄く、実もしっかりと詰まっている、糖酸バランスのよい味

【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  
果皮の薄さとさわやかな風味が特徴です。一口目というより後味の良さが格別で、ついもう一個食べたくなります。品種的に柔らかくなりやすいのであまり日持ちがしません。  
お早めにお召し上がりいただくようお願いしています。



## 零熟にんじん

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：info@bichu-nouen.com



### 【評価員コメント】

- ・甘い中にニンジンらしい土を感じる味わい、加熱すると一気に甘みが増し濃厚に

### 【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

独自の技術「零熟」を使用し、収穫後一定期間熟成させ、野菜の甘みを引き出したにんじんを年間を通じて提供しています。にんじんを熟成したことで生のままでもおいしく食べることができ、サラダでもおススメです。また簡単便利野菜として使用することもできます。



## ひなたのきゅうり

出品者：ひなたきゅうり

提供方法：生食

お問い合わせ：[hinata\\_kyuuri@ymail.ne.jp](mailto:hinata_kyuuri@ymail.ne.jp)



### 【評価員コメント】

- ・味が濃く生食での食べ応えがあり、サラダでも調味料に負けない味わい

### 【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

竹パウダーを肥料に入れ、乳酸菌が発生し植物が取り込みやすい形に分解してくれるので、きゅうりに栄養が吸収されやすいです。農薬節減で、安心、安全、愛情込めきゅうりの栽培を行っております。えぐみも無く、口に残らず、瑞々しいどなたにでも好まれる、きゅうりです。



## 細川のきゅうり

出品者：細川園藝 細川洋一郎

提供方法：生食

お問い合わせ：[hosokawa.ag@gmail.com](mailto:hosokawa.ag@gmail.com)



### 【評価員コメント】

- ・しっかりどっしり感があるので、大きくカットして、豪快に食べたい。歯切れよい

### 【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

昔のきゅうり・ブルーム（粉吹き）きゅうりの栽培を4代続けて行っています。見た目が悪い等の理由で敬遠されましたが、食味、香り、歯ざわりの良さを確信していたので継続して栽培しています。先代から続く「土作り」により、食味、栄養、生産性を追求。生食はもちろん、浅漬にも相性が良く、加熱調理にも適しています。



## <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】



### ほれまるジュース

出品者：けいら農園 代表 計良友一

提供方法：そのまま

お問い合わせ：keira.nouen@gmail.com



### 【評価員コメント】

- ・ごくごくいける。甘み、酸味、塩み、うまみ、濃度のバランスが鮮やか！
- ・しっかりした甘みとバランスの取れた味わい

### 【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

一度食べたら忘れる事の出来ない濃厚な味、少ないゼリーと厚い果肉のバランスが絶妙で食べた後も旨味が口に残って美味しさ MAX、まだまだ栽培農家の少ないこのミニトマトを丹精込めて育て上げました。 この“ほれまる”100%のミニトマトジュースで塩も入っていません！原料の“ほれまる”の美味しさ風味がそのまま口の中に広がります。





## 貴腐トマトジュース (王様)

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】

- ・酸味がしっかりあり、トマトらしい味わい
- ・濃厚なトマトを丸ごと食べた感じでジュースというより濃厚なソース

【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。軸となるトマトは尻腐れの濃厚な味の物だけを使い、濃厚でソースのような仕上がりとなっております。



## 満点野菜、えがおファームの人参ジュース

出品者：えがおファームビレッジ  
提供方法：そのまま  
お問い合わせ：0569-33-9311



### 【評価員コメント】

- ・フルーティーな甘さを感じる味わいで、雑味が一切なく、ゴクゴク飲める

【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  
野菜作りは土づくりから。  
弊社では野菜本来の甘味や旨味を引き出せるよう枯草菌を用いたオリジナルの堆肥作りから始め、有機・農薬不使用に拘り野菜作りを行っております。  
今回の人参ジュースも人参とレモン以外に添加物は使用しておりません。人参本来の甘味と旨味をお楽しみいただければと思います。



## 贅沢トマトジュース

出品者：けいら農園 代表 計良友一  
提供方法：そのまま  
お問い合わせ：keira.nouen@gmail.com



### 【評価員コメント】

- ・甘みはもちろん酸味もあるので、のど越し良くいただけます。まろやかで濃い！

【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  
口にした瞬間、驚くほど濃厚でしっかりと甘みと酸味が味わえる、これを食べたら他のトマトがもう食べられない。一般的なトマトに比べリコピンが2倍、糖度も0.5～1度以上高い特性を持つ優れモノ。北の大地でトマト本来の力を最大限生かし丹精込めて育てた贅沢トマト100%のジュースです。この濃さをじっくり味わって下さい。



## まるごとしぼった完熟トマトのジュース

出品者：美食農園ラ・ファータ

提供方法：そのまま

お問い合わせ：[info@lafata-farm.net](mailto:info@lafata-farm.net)



### 【評価員コメント】

- ・フルーツジュースのようなフルーティーな味わい。なめらかなのど越し

### 【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

太陽の恵みをたっぷり受けた甘くて濃厚な味のトマトをまるごとしぼり、飲み口がトロツとしたトマト 100%の美味しいジュースとなっております。

## <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](mailto:summit@vege-fru.com)