



2024年6月14日

農産物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6月度結果
【青果部門】 金賞 8品 銀賞 9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。6月度分を当月12日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

6月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	あまえっこ（株式会社 北海道興農社／北海道安平町）
		TOMAdelish トマデリッシュ（橋本農園 橋本一樹／岡山県赤磐市）
		長寿の源（花井一好／三重県桑名郡木曾岬町）
		甘うま野菜 スナップエンドウ（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		間採り®️スィートコーン（peakfarm／愛媛県西条市）
		入江農園のスーパーズィートコーン（入江農園／熊本県八代市）
		湯山別農場朝穫りアスパラガス（工藤 貴志／北海道磯谷郡蘭越町）
		【極】贈答用 さくらんぼ 佐藤錦 みやび箱詰め 24粒 2L～3L （山形フルーツファームベガッタ／山形県東村山郡山辺町）
	銀賞	農家が恋したズッキーニ永遠星（きりちゃんふぁ～む／茨城県常総市）
		群馬県産ナス（塩家農園 塩家 任／群馬県藤岡市）
		ズィートキューブ トマト（ズィーキューブ さかほぎ農場／岐阜県加茂郡坂祝町）
		真っ赤どろっぶ（橋本農園 橋本一樹／岡山県赤磐市）
		フラガール（橋本農園 橋本一樹／岡山県赤磐市）
		アスパラガス（首藤農園／愛媛県西条市）
		星のアスパラ（ほしのYA/星野裕司／長崎県南島原市）
いなかのズィカ（iNaKaNa Farm／鳥取県倉吉市）		
熟成サラダ玉ねぎ「熟れっ玉」（アワチカラファーム／兵庫県淡路市中田）		
加工品部門	銀賞	ズィートキューブ トマトズィース ゴールドレーベル180ml （ズィーキューブ さかほぎ農場／岐阜県加茂郡坂祝町）
		のらいちごズィjam（もくしち／千葉県長生郡一宮町）

【青果部門】



あまえっこ

出品者：株式会社 北海道興農社

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：090-6871-3203
（サクルズファーム）



【評価員コメント】

- ・「甘～い！」と誰もが言いそうな味わい。酸味はやさしくも、下支えしてくれていて、濃厚でうまみの強いコクうまトマトに
- ・噛んだ瞬間に強い甘みと、少し酸味が飛びこんできて、初めから最後まで甘みが楽しめる

【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

北海道の中でも、特に寒暖差が大きい安平町で育てられたフルティカは、決して甘やかさず愛情いっぱい育てられました。肩にかけてくっきり現れるベースグリーンはその証です。あまえっこフルティカはただ甘いだけでは無い糖度と酸度のバランスが絶妙な自慢のトマトです。

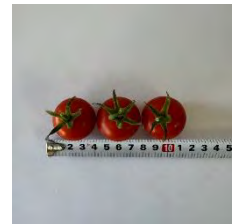


TOMAdelish トマデリッシュ

出品者：橋本農園 橋本一樹

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：kazuy73@gmail.com



【評価員コメント】

- ・弾力のある皮と果肉の食感が独創的
- ・紅色が濃く、形も魅力的。口に入れると、うまみが爆発し後からくる塩みがとても良い

【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

「TOMAdelish 2024」新鮮で爽やかな歯ごたえ、果汁の甘さ・酸味に加え、深い「うまみ」を感じられるトマトです。



長寿の源

花井一好

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：準備中



【評価員コメント】

- ・最初に甘さを感じ、次に酸味がほど良く追いかけてくる。そこに複雑なミネラル感、アミノ酸ぽい感じが重なっていき、とてもコクがあるし、うまみも感じられ余韻がすばらしい。でも味のキレは良い
- ・ジューシーで、酸味と甘みが口の中に広がってくる。食べていると塩みも楽しめる

【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

40年近くトマト栽培をしています。土耕栽培!! 頑固に堆肥はもみ殻などを混ぜて発酵させ、肥料も手づくりのものを与え、手間暇を惜しまずお世話しています。お客さまに「このトマトおいしいね!」と言ってもらえる仕事をしています。秋からふるさと納税ほか、始動します。



甘うま野菜 スナップエンドウ

出品者：アグリーホンマ

提供方法：蒸す

お問い合わせ（購入先）：info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

・まずはサヤの甘さにビックリ! 「スナップエンドウってこんなに甘かった?!」と。実もプリプリしており食べ応えあり、一粒一粒しっかり味わわせていただきました。実があまり大きくないスナップエンドウも出回っていますが、ここまでしっかり実を感じられると、幸せな気持ちになりました。ありがとうございます

・いつも食べているスナップエンドウに比べ、豆を食べている感が強いです。豆が大きいから、というだけでなく豆々しい味・風味が全体に強くあります。サヤも食べられるグリーンピース的な感じです。サヤもスナップエンドウらしさの甘みというより、豆の強い甘みでした

【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

アミノ酸の良質な肥料を使用し、味の濃い、そして甘みの強いスナップエンドウに育てました。豆は大きく食べごたえがあります。



闇採り®スイートコーン

出品者：peakfarm

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：<https://peakfarm.jp/>



【評価員コメント】

・生…バイカラーなのでジューシーさと甘さ・濃さがあって良いとこ取りの味わい。特に甘みが強い。加熱…はちみつのように甘い。糖度 20 超え?

・生…爽やかな甘み。水分が多いのでとてもジューシー。生でも十分食べられる糖度だと思いました。フルーツのようです。加熱…爽やかな甘みから濃厚な甘みに変化。うまみ・コクがプラスされ、誰が食べても「甘いスイートコーン」だと思える味)

【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

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。



入江農園のスーパースイートコーン

出品者：入江農園

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：

<https://yatsushiro-yokatoko.com/>

（やつしろよかところ物産館）



【評価員コメント】

- ・生…甘みがしっかり感じられる。水分が多いので後味スッキリの印象。加熱…強い甘みと濃厚なうまみ。誰もが「おいしい」というであろう王道の味です
- ・生…甘みがあり、ジュースがはじけます。加熱…甘みより深いうまみ、トウモロコシの味を強く感じられるので、料理の付け合わせや食材のひとつとして使うと、深みとアクセントを加えてくれそうですね

【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

おいしい物を一番おいしい時期に提供できるように日々努力しています。堆肥や微量元素を施肥し、海藻エキスなどを使用して、トウモロコシの持つ本来の滋味を目指して、年々改良を重ねながら栽培しています。1本から1果だけ、手や目で1本1本適期を確認しつつ、早朝に手作業で収穫しています。



湯山別農場朝穫りアスパラガス

出品者：工藤 貴志

提供方法：焼き

お問い合わせ（購入先）：

yusanbetsu.farm@gmail.com

（湯山別農場）



【評価員コメント】

- ・穂先はうまみがたっぷり!! 濃厚!! えぐみなし。真ん中もうまみがスゴイ、茎はほんのり甘み。うまみのKing!! 口の中でいつまでも広がるうまみが心地良い
- ・全体的な味がとても濃い。甘み・うまみが濃厚で、苦みはあまり感じない。ほろ苦さを閉じ込めるような甘み・うまみ

【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

新植前年度から継続投入されている豊富な完熟堆肥をベースに作り上げた土壌と、冷涼な北海道の気候と、人間の手間暇が作り上げたうまみたっぷりのアスパラです。早朝の収穫から1時間以内に冷蔵をかけて品質維持にも拘ったパッケージで全国にお届けします！



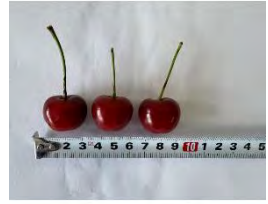
【極】贈答用 さくらんぼ 佐藤錦 みやび箱詰め

24粒 2L~3L

出品者：山形フルーツファームベガッタ

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：<https://begatta.com/>



【評価員コメント】

- ・最初よりも最後に濃厚さを感じ、甘さ・酸味のバランスも良い。味の層が何層もあり、楽しみながら食べられます。余韻も長い
- ・ただ甘いのではなく、まろやかな酸味があってさっぱり食べられる。コクを感じ、飲み込んだ後も余韻が残る。渋みなどは感じない。水を飲んでもまだ甘い

【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

当農園で収穫できる佐藤錦の総収量の2~3%だけの選び抜かれた最上級品「極」をお届けします！ 糖度が上がり酸味とのバランスが絶妙なタイミングはわずか数日だけ。そのタイミングをしっかりと見極め、カルシウムや鉄、マグネシウムなどミネラルを豊富に使用した土づくりによって生み出された極上の逸品をお召し上がりください。



農家が恋したズッキーニ永遠星

出品者：きりちゃんふぁ〜む

提供方法：蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：0297-44-4534



【評価員コメント】

- ・しっとりみずみずしく、ごくごく淡い苦みの上から野菜らしい甘みがかぶさるような優しい味

【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

ズッキーニとは思えない濃さが特徴です。土壌にこだわり、土壌改良効果と肥効効果を兼ね備えた堆肥を用い、自家製の液肥を使用することで、その堆肥の持つ潜在能力を100%引き出しています。品質はもちろん、食感、風味、濃さなど食味の向上に力を入れています。

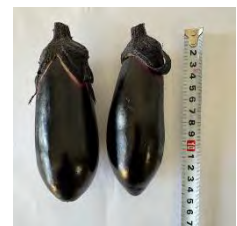


群馬県産ナス

出品者：塩家農園 塩家 任

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：shioya3.17@gmail.com



【評価員コメント】

- ・生…とてもみずみずしく、エグみもなく甘みもあります。まるで水ナスのようです。レンジ加熱…甘みがあり、濃厚な味わい
- ・生…渋みがあまりなく生でも食べやすい。皮に若干の苦みを感じました。

レンジ加熱…皮の存在は感じながらも濃厚な味わいに!! 濃厚なうまみが加わりました

【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

豊かな風味と滑らかな食感で、口の中に広がる甘みとうまみが特徴です。皮ごと食べられ、低カロリーで栄養豊富、健康にも良い抗酸化作用を持つナスニンが含まれています。土づくりにこだわり、微生物や有機肥料を活用することでカルシウムやミネラルも効いています。ナス特有のエグみがないので、料理の幅が広がる万能食材です。



スイートキューブ トマト

出品者：シーキューブ さかほぎ農場

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：agri@c-cube-g.co.jp



【評価員コメント】

・口の中に一気に酸味が広がったと思ったら、すぐにとても甘くなっておもしろい

【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

■スイートキューブの3つの特徴

1. 「濃厚な甘み」・・・まろやかな酸味で際立つ、まるでフルーツのような甘さ
2. 「ヘルシーで豊かなうまみ」・・・美容や健康に働くリコピンとおいしさをもたらす、うまみ成分がたっぷり
3. 「やみつきになる果肉感」・・・中のゼリーが少なく、たっぷり果肉が詰まった心地良い食感



真っ赤どろっぶ

出品者：橋本農園 橋本一樹

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：kazuy73@gmail.com



【評価員コメント】

・噛んだ瞬間に、一気に酸味と甘みが味わえて楽しい。さっぱりしていて食べやすい

【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

しっかりした食感のミニトマトに、「甘み」「うまみ」を凝縮しています。



フラガール

橋本農園 橋本一樹

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：kazuy73@gmail.com



【評価員コメント】

・しっかりと甘みがあって、酸味は控えめなフルーティーなトマト

【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

「ステップを踏んで踊りだす情熱的なおいしさ」と話題のミニトマト品種を育ててみました。



アスパラガス

出品者：首藤農園

提供方法：焼く

お問い合わせ（購入先）：sei810@icloud.com



【評価員コメント】

・茎の濃厚なうまみと、水分量がとても多いみずみずしさ。「アスパラガスってこんなにジューシーだった？」と驚かされました。こんなに甘いアスパラガスは食べたことがないかも。穂先もまるやかで驚きました

【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

栽培では、ほかの野菜の技術や一般的に使われていない技術でも自分のアスパラに良い影響を与える可能性があるなら試すことです。さまざまな環境をハウスごとに作り、その中で良いものを選別して出荷しております。味は現在取引している料理人から、甘さや味の濃さはもちろん、香りの良さがほかと違うという評価をいただいています。



星のアスパラ

出品者：ほしのYA/星野裕司

提供方法：蒸し焼き



【評価員コメント】

・穂先の甘さとほろ苦さが印象的。一本を通して根元まで甘みを感じる

【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

「ほ」さきから根本まで柔らかくみずみずしい、「し」ゃきとした歯ごたえがクセになる、「の」びのびノンストレスで育てることで、甘くてジューシー！ フカフカな土づくりをすることで、アスパラガスが喜ぶ環境を整え高品質に育て上げました。土づくりと良質な水にこだわって育てあげた、新鮮アスパラガスの甘み・うまみと、シャキッと食感をお楽しみください！



いなかのスイカ

出品者：iNaKaNa Farm

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：keisuke.inaka@gmail.com



【評価員コメント】

・口に入れた瞬間の甘さのインパクトがスゴイ!! 濃厚な味わいに2度感動です

【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

植え付けから出荷までの全期間を通して、おいしいスイカになるように栽培管理を行いました。スイカのもつ甘みとシャリ感。ブリックス糖度だけではないうまみも感じられる、そんなスイカになっています。小さなお子さんからご年配の方々みんなで夏の恵みを楽しんで食べていただけると幸いです。



熟成サラダ玉ねぎ「熟れっ玉」

出品者：アワチカラファーム

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ（購入先）：0799-62-6852

（アワチカラファーム直売所 産直コスモス）



【評価員コメント）

・生…香りに比べると辛みがマイルドで、生食でも十分甘い。サラダやマリネにも合いそう。焼…辛みが甘みに変わり、はちみつのような甘さ

【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

有機肥料を使用して栽培した新玉ねぎを、葉と根を付けたまま独自に追熟させています。追熟による玉締めでサクサク食感だけでなく、うまみや甘みをギュッと引き出しました。オニオンスライスにして鰹のタタキなどと一緒に食べると、ビタミン B1 と玉ねぎのアリシンで身体喜ぶ夏バテ解消メニューにおすすめです。

<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】



スイートキューブ トマトジュース ゴールドレーベル 180ml

出品者：シーキューブ さかほぎ農場

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：agri@c-cube-g.co.jp



【評価員コメント】

・濃厚なうまみたっぷりなトマトジュース。ジュースですが、トマトソースにもなりそうな味。素材そのものの味がダイレクトに伝わり、トマトが最大限に活かされていると感じました

【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

このゴールドレーベルは糖度9度以上の「スイートキューブトマト」を贅沢に使用しており、酸味が少なくまろやかな甘みで、すっきりした飲みやすさが特徴です。砂糖や食塩、保存料などの添加物は一切使用していないストレートジュースです。トマトジュースの常識を超えたプレミアムな味わいをお楽しみください。



のらいちごジャム

出品者：もくしち

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

[https://www.instagram.com/mokushichi_/](https://www.instagram.com/mokushichi/)



【評価員コメント】

・いちごらしさを追求して、王道のいちごジャムを本当においしくしたらこうなるという味。くどくなく、でも甘く、毎日食べたいと思う味でした。ヨーグルトの酸味にも合いそうです

【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

無農薬では栽培が難しいいちごを、無農薬で露地栽培しています。極力畝立てもせず、草と共生させながら、化学肥料はもちろん有機肥料もほとんど使わずに自然で成りてくる果実の恵を瓶詰めしました。色・味ともに濃厚で、酸味と香りの強い野性味あふれる仕上がり。収穫後の劣化が早いので、市場には出回らない希少ないちごと砂糖のみでお作りしました。

<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