



2024年5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 2024年5月度結果

【青果部門】 金賞6品 銀賞9品 【加工品部門】 金賞1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。5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。

5月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	さくらんぼトマト	(長田農園/愛知県碧南市)
		いちごトマト	(長田農園/愛知県碧南市)
		遮光ホワイトアスパラ	(寺坂農園株式会社/北海道空知郡中富良野町)
		極太紫アスパラ	(寺坂農園株式会社/北海道空知郡中富良野町)
		羅皇ザ・スイート	(永松祐一/熊本県合志市)
		長寿の源	(花井一好/三重県桑名郡木曽岬町)
	銀賞	メイビスweet	(岡田淳二/群馬県前橋市)
		初恋トマト	(長田農園/愛知県碧南市)
		ブルームきゅうり	(しなやかファーム/三重県四日市市)
		賢いチョイス!今探していたのはこの茄子	(せんとうふあーむ/高知県安芸市)
		宮崎県産 まろやかズッキーニ	(ヒダカファーム/宮崎県国富町)
		群馬県産 キュウリ	(まちだ野菜園 町田睦美・州代/群馬県佐波郡玉村町)
		大阪泉州特産 水なす	(大和屋農園/大阪府泉佐野市)
		高知県産ナス	(分ち合ふ農園/高知県安芸市)
		カラー白ナス	(分ち合ふ農園/高知県安芸市)
加工品部門	金賞	熟成焼き芋	(芋屋まさる/静岡県御殿場市)



【青果部門】



さくらんぼトマト

出品者：長田農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：0566-48-1039



【評価員コメント】

- ・うまみの濃い果汁が溢れひと口で大満足
- ・口の中で溢れる果汁は、まず甘み次に少し酸味、最後にうまみと続きます

【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

お子様の笑顔専用ミニトマト！ツヤツヤ、プニプニで本物のさくらんぼのよう。果皮が無いと言ってもいいくらい超薄く、お子様からお年寄りまで食べていただけます。食べた瞬間に衝撃を受ける新食感のミニトマトです。



いちごトマト

出品者：長田農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：0566-48-1039



【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

いちご型のかわいいミニトマトです。酸味と甘みのバランスが絶妙で、果皮が薄く、皮残りがほとんどなく肉厚で甘みが強いしっかりとしたミニトマトです。



遮光ホワイトアスパラ

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：0120-366-422



【評価員コメント】

- ・なめらかで、柔らかいのに、しっかり味わえる食べ応えのあるザクザクした食感
- ・穂先のホクホク感と茎の部分のトロっとした舌ざわりで両方が楽しめました

【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

牛ふん堆肥に米ぬか・カニガラ・魚カスなどを加えて切り返して6か月間再発酵させた菌活堆肥を大量に施し、活力あるアスパラガスに育てました。肥料は自家製発酵肥料のボカシ肥を施し、土の微生物性を考えた土作りを徹底しています。カルシウムもしっかり効かせてホワイトアスパラの甘み・おいしさを引き出しました。



極太紫アスパラ

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：生食・蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：0120-366-422



【評価員コメント】

- ・生は香ばしさを感じる甘みに、じんわり広がるうまみが重なる味わい
- ・加熱すると、少し大人なエグミをアクセントにした上品な味わい

【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

牛ふん堆肥に米ぬか・カニガラ・魚カスなどを加えて切り返して6か月間再発酵させた菌活堆肥を大量に施し、活力あるアスパラガスに育てました。肥料は自家製発酵肥料のボカシ肥を施し、土の微生物性を考えた土作りを徹底しています。カルシウムもしっかり効かせてパープルタワーの甘み・おいしさを引き出しました。



羅皇ザ・スイート

出品者：永松祐一

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：tamatama93619@gmail.com



【評価員コメント】

- ・とにかく甘いです。砂糖のような甘みだけでなく、ミネラル感（塩み）もある
- ・皮のところまでしっかり甘く、ミルキー（クリーミー）

【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

毎年、土壌検査を行なっており、バランスのとれた土づくりを目指しております。有機肥料を使用し、微生物が増え、団粒構造を作るよう心がけています。また、シャキシャキ感と甘さを味わえるよう完熟ギリギリでの収穫に努めています。一度、食べてみてください。



長寿の源

出品者：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】

- ・瑞々しく溢れ出す果汁のうまみがスゴイ。甘みもしっかりあるのに、とてもスッキリ
- ・皮はしっかりしているのに、口に残らず、実もしっかり固いのサクツとしている

【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

トマト栽培を始めて40年弱です。みなさんに「このトマトおいしいね！」と言ってもらえるフルーツトマト作りに精を出しています。この味を楽しんでいただきたいです。栽培するだけで、直接販売をしていませんが、近々始める予定です。



メイブースイート

出品者：岡田淳二

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・うまみが強く、バランスも良い。花のような華やかな香りが口いっぱいひろがる

【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

お客様の笑顔が見たくて、おいしいトマトを目指し日々奮闘中です。メイブースイートはジューシーな果肉、糖酸バランスの良いフルーツトマトです。太陽の光をいっぱい浴びた真っ赤なトマトは、一口食べると濃厚な甘さと程よい酸味が華やかな余韻となつてうまみとコクが広がります。



初恋トマト

出品者：長田農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：0566-48-1039



【評価員コメント】

- ・濃いトマトの香りと歯切れの良い果皮、プルーンを思わせる甘み

【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

たった5ヶ月しか味わえない超希少トマトです！可愛いハート型のフルーツトマトです。昔懐かしい甘酸っぱくて一度食べたらやみつきになるトマトです。皮も薄くもっちりとした食感が特徴のトマトです。



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（購入先）：shinayan@shinayaka.me



【評価員コメント】

- ・かすかにライムを感じさせる爽やかさのある香り。噛み応えのある心地よい食感

【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

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。



賢いチョイス！今探していたのはこの茄子

出品者：せんとうふぁーむ

提供方法:生食・蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：090-6289-6880



【評価員コメント】

- ・生でもあくが無く、加熱すると甘さ、香ばしさと塩みもあり濃厚

【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

せんとうふぁーむのナスは海と山の間のとても温暖な地域で作っています。栽培のポイントは絶妙な水分管理にあり、毎日ナスを我が子のように育てています。

自然からのいただき物である、水、光、温度、風、土と調和を取り日々腕を磨いております。私たちのナスはたくさんのお客様のお口を幸せにしています。新しい「おいしいの声」の獲得のため、私たちは挑戦を続けます。



宮崎県産 まろやかズッキーニ

出品者：ヒダカファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：0985-41-4831 式部の里



【評価員コメント】

- ・皮も果肉をなめらかな食感、瑞々しく濃厚なうまみ

【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

私達ヒダカファームでは、育苗からこだわっており愛情を込めて栽培をしています。宮崎の豊かな気候を利用して、太陽の恵みをたくさん受けた、えぐみのないまろやかでコクのあるおいしいズッキーニに仕上がっております。ぜひご賞味ください。



群馬県産 キュウリ

出品者：まちだ野菜園（町田睦美・州代）

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）： mutsumixmachida@gmail.com



【評価員コメント】

- ・噛むほどにかすかな塩みとうまみを含んだジュースがしみ出しおいしい

【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

ミネラルを含んだ地下水を使用し、時期ごとに肥料を微調整する事によりキュウリに爽やかな香りがあり、エグ味の無いすっきりとした味になっています。



大阪泉州特産 水なす

出品者：大和屋農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：090-8884-5682



【評価員コメント】

- ・瑞々しくホクツとほぐれる果肉、エグミが無く爽やかなうまみがストレートに伝わる

【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

土作りを見直し今作で2年目です。泉州の気候・土地に合った水なす、水分をたっぷり含み皮も柔らかく糖度もあがりました。アクが少なく、生食に最適です。ナス嫌いな方でもきっと笑顔になれると思います。



高知県産ナス

出品者：分ち合ふ農園

提供方法：生食・蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：090-2823-4628



【評価員コメント】

- ・加熱しても、キュッと締まった食感で、フルーティーで食べ応えがある

【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

天敵昆虫を使い、殺虫剤を減らし、ハウス内の環境をコントロールする事で殺菌剤も減らしての栽培でアクが少なく、新鮮な物はふんわりとリンゴのような風味がします。出来るだけ鮮度のいい状態をダイレクトに消費者者さんに届けたく出荷時間を短くする工夫をしています。



カラー白ナス

出品者：分ち合ふ農園

提供方法：生食・蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：090-2823-4628



【評価員コメント】

- ・生だとリンゴのような爽やかな甘さ、加熱はトロツとクリーミー

【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

天敵昆虫を使って殺虫剤を減らし、ハウス内の環境をコントロールする事で殺菌剤も減らしての栽培。熱を加えるとトロトロになってジューシー。調理しても色が変わらず白なのでシチューや縦切りにしてピザやステーキにすると子供も喜びます。



<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】



熟成焼き芋

出品者：芋屋まさる

提供方法：そのまま

お問い合わせ（購入先）： 0550-89-0247



【評価員コメント】

- ・栗のような香ばしい香り、反面柑橘のような香りもして心地よい
- ・驚くほど甘い！スイートポテトや芋羊羹より自然な甘さで、とてもおいしい

【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

収穫後の圃場は緑肥を栽培し線虫対策をして化成肥料や農薬を極力削減し栽培しています。収穫後は低温貯蔵庫で 2 か月以上熟成させた芋を使用し低温で 2 時間以上をかけて焼き上げています。ほとんどの芋は糖度は 40 度以上あり、繊維質を感じないしっとりとした食感になっています。



<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りできる味」
- 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