



2021年11月12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 2021年11月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞7品

【加工品部門】銀賞2品 計11品が受賞

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：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。11月度分を当月10日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

11月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	べにはるか	(つよしファーム/新潟県新潟市)
		筒井紅かぶ	(aovege/青森県青森市)
	銀賞	笑実	(まるの農園/福井県坂井市)
		ミニトマト	(アマノ株式会社/神奈川県相模原市)
		笹石かぶ	(aovege/青森県青森市)
		にんじん	(Organic heights/茨城県つくば市)
		春菊	(Organic heights/茨城県つくば市)
		極み葱®	(株式会社 WHATEVER/埼玉県熊谷市)
		白 (TSUKUMO)	(株式会社十勝美濃農場/北海道中川郡)
加工品部門	銀賞	トマトジュース プチぷよ	(アマノ株式会社/神奈川県相模原市)
		トマトジュース ラブリー藍	(アマノ株式会社/神奈川県相模原市)

【青果部門】**べにはるか**

出品者：つよしファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：新潟直送計画ホームページ

<https://shop.ng-life.jp/tsuyoshifarm/0095-001/>
**【評価員コメント】**

- ・甘味、塩味、旨味がしっかりある。コクが強いので高級で上品な味。
- ・食べ進めていく中で、まるやかでふわっとした素材そのものの香りを感じる。
- ・ねっとり、しっとりしたなめらかでクリームのような食感。

【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

蜜芋べにはるか。自然の恵みをたっぷり受け、育ったさつまいもです。気候や風土が生み出した、べにはるか特有の甘味や風味、しっとりな食感を堪能できる逸品です。

**筒井紅かぶ**

出品者：aovege

提供方法：焼く

お問い合わせ：aovege

<https://www.aovege.net/>

【評価員コメント】

- ・根菜特有のつちの中で蓄えられた力強くも優しい甘味が口全体に広がる。
- ・辛さを感じる香なのに、噛んでいるうちに焼き芋のような甘い香りに変わる。
- ・繊維質がしっかりあるので、焼いても噛み応えがあり存在感を感じる。

【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

青森市において戦前から漬物用の赤かぶとして栽培されてきました。市販品種よりも揃いが劣り、収量が低く、自家採種が必要なことなどから、一時は栽培農家が1戸にまで減少しましたが、伝統野菜を伝承していきたいとの思いから作り続けています。辛味が特徴の筒井紅かぶは、酢漬けにすると鮮やかな赤色に！

**笑実 (ミニトマト)**

出品者：まるの農園

提供方法：生食

お問い合わせ：まるの農園

E-mail: taiki.4041@gmail.com

【評価員コメント】

- ・甘さが口に広がり、後からほんのり酸味がありおいしいです。
- ・ヘタの部分は昔ながらのトマトの青臭いワイルドな香りなのに食べると優しい甘い香りが鼻に抜けました。ギャップが印象的。

【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

肥料として海由来のアミノ酸を多く施用して栽培しています。「甘さ」だけでなく「おいしさ」を感じられ、飽きがこずにやみつきになるほどの魅力があります。皮も薄く果肉は柔らかめで、赤ちゃんからお年寄りまで食べやすくなっています。食卓に笑顔をもたらしてくれるようお願いをこめた逸品ですのでどうぞご賞味ください。

**ミニトマト プチぷよ**

出品者：アマノ株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：

159dae46.amanogr.onmicrosoft.com@jp.teams.ms

【評価員コメント】

- ・ほのかな甘味の中に酸味が広がりちょうどいいバランス。
- ・後味から感じる花のような香りがやさしい。
- ・薄くてピンと張った皮が、プチっとはじける食感が楽しい。



【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
サンゴ培地を使って栽培を行っています。サンゴの培地はアルカリ性でカルシウム・ミネラルを豊富に含みます。そこで育った“プチぶよ”はやわらかな食感と皮の薄さが特徴です。食感をお楽しみいただきたいので切らずにお召し上がりください。皮が口に残りにくく、小さなお子様や高齢者でも食べやすいミニトマトです。



筑石かぶ

出品者：aovege

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：aovege

<https://www.aovege.net/>



【評価員コメント】

- ・焼いただけでこんなに味わい深くなるとは、驚きです。
- ・かすかにピリッとした辛さを感じながらも、全体的には爽やかな甘さがあります。
- ・スープやソテーなど洋風なお料理とも相性がよさそうです。

【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
青森市において戦前から漬物用の赤かぶとして栽培されきました。市販品種よりも揃いが劣り、収量が低く、自家採種が必要なことなどから、一時は栽培農家が1戸にまで減少しましたが、伝統野菜を伝承していきたいとの思いから作り続けています。生で甘みがあるので、サラダやパスタにも利用できます。酢漬けにするときれいなピンク色に！



にんじん

出品者：Organic heights

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：オーガニックハイツ

090-5307-8105 (中野)



【評価員コメント】

- ・焼くとにんじん本来の甘味の中に、苦みもあり良いアクセントになっている。
- ・生でガツンと苦いにんじんを久しぶりに食べました。葉の辛味もクセになります。
- ・きれいな葉は料理やスイーツの飾りにすると映えそう。大いに利用したい。

【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
茨城県つくば市にて、有機野菜の生産をする農場を運営しております。当農場の野菜は全て有機栽培・露地栽培で作られています。オーガニック野菜は、農薬や化学肥料を使用しないで生産されます。有機栽培のため、肥料がじっくりと効き、安心・安全だけではなく、とても美味しい野菜となります。また、露地栽培であるため、食べ応えのある旬な野菜のみ作られます。そんな手間暇かけた、オーガニックの人参をぜひ食べてみて下さい。



春菊

出品者：Organic heights

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：オーガニックハイツ

090-5307-8105（中野）



【評価員コメント】

- ・そのまま食べると、青みのある少しピリッとした苦みを感じる。
- ・茹でると春菊の味と香りがひろがり、シャキシャキした食感が楽しい。
- ・生でもクセがないので、サラダでおいしくいただけます。

【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

茨城県つくば市にて、有機野菜の生産をする農場を運営しております。当農場の野菜は全て有機栽培・露地栽培で作られています。オーガニック野菜は、農薬や化学肥料を使用しないで生産されます。有機栽培のため、肥料がじっくりと効き、安心・安全だけではなく、とても美味しい野菜となります。また、露地栽培であるため、食べ応えのある旬な野菜のみ作られます。そんな手間暇かけた、オーガニックの春菊をぜひ食べてみて下さい。



極み葱®

出品者：株式会社 WHATEVER

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：株式会社 WHATEVER

E-mail: kskimikazu@ybb.ne.jp



【評価員コメント】

- ・生だと噛むほどに辛味が増し目が覚めるぐらいの辛さです。
- ・加熱するとやさしい甘さ、広がる甘味の中に爽快感を感じ、飽きない味。
- ・加熱すると青い香りの奥にプルーンのような香り。

【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

古くから「深谷ねぎ」として市場に出回っておりましたが、差別化を計る為、熊谷市妻沼の栽培地限定ブランド葱『極み葱®』と名付け生産・通年販売。肥沃な地力を生かし減農薬・減肥、クロレラぼかしを使用。S-GAP 認定農場で安心・安全な生産に取り組んでいます。美しい一本葱の姿に加えて食味にこだわった自慢の葱です。



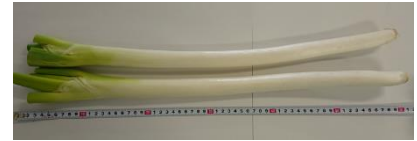
白 (TSUKUMO)

出品者：株式会社十勝美濃農場

提供方法：焼く

お問い合わせ：株式会社十勝美濃農場

<https://minofarm.buysshop.jp/>



【評価員コメント】

- ・スッキリした甘味とネギらしい渋味。甘いだけのネギではない主張を感じる。
- ・ネギが主役のレシピを考えたい一品。
- ・青々とした力強い香りが口に入れると柔らかい香りに変わり、心地よく残る。

【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

北海道十勝の豊かな大地で育てられた長ネギ。培土の回数を通常よりも多くすることで、適度なストレスを与え発根を促進し、大地の旨味が凝縮した味になるよう栽培しています。より太い長ネギにすることで甘みが更に増し、一度食べたら病みつきになります。是非一度ご賞味下さい！！

<青果物部門 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：標準的かつ普通に美味しいと感じる味

7点：自信をもって美味しい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10点：（経験上）一番美味しい、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



トマトジュース (プチぷよ)

出品者：アマノ株式会社

提供方法：そのまま

お問い合わせ：

159dae46.amanogr.onmicrosoft.com@jp.teams.ms



【評価員コメント】

- ・甘味や旨味だけでなくせになるような苦味も少し感じられる。大人の味。
- ・まろやかな味から始まり酸味そして渋みの後味まで、味の変化が楽しめる。
- ・香りからすでにおいしい。

【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
サンゴ培地で育ったミニトマトをジュースにしました。

加工はミニトマト生産地と同じ神奈川県にある障がい者福祉施設で行っています。

完熟した美味しいミニトマトだけを使い丁寧に手作業で煮詰めて作ります。

とろりとした贅沢な飲み心地のトマトジュースです。

プチぷよの美味しさがぎゅっと詰まっています。



トマトジュース (ラプリー藍)

出品者：アマノ株式会社

提供方法：そのまま

お問い合わせ：

159dae46.amanogr.onmicrosoft.com@jp.teams.ms



【評価員コメント】

- ・甘味、塩味、旨味どれもしっかり感じられ、トマトの魅力が詰まったジュース。
- ・柑橘のような爽やかな香り。後味にメントールのような涼やかさも。
- ・甘さだけではなく旨味成分も充実していて、濃厚なトマトらしさが味わえる。

【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
サンゴ培地で育ったミニトマトをジュースにしました。

加工はミニトマト生産地と同じ神奈川県にある障がい者福祉施設で行っています。

完熟した美味しいミニトマトだけを使い丁寧に手作業で煮詰めて作ります。

とろりとした贅沢な飲み心地のトマトジュースです。

ラプリー藍の美味しさがぎゅっと詰まっています。



<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・果物の良さがいかされて美味しくなっているか

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「美味しさ」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 1月 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与。(野菜ソムリエサミット最高得点)

2017年 7月 青果物の特性をい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・果物の知識を身につけ、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

理事長 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/>

■ 本件お問合せ先：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