



2023年7月14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 2023年7月度結果
 【青果部門】最高金賞2品 金賞10品 銀賞12品
 【加工品部門】銀賞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。7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。

7月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	ふりやスイカ 金色羅皇 (あまいスイカ/大分県日田市)
		なる吉のとうもろこし (川越なるかわ農園/埼玉県川越市)
	金賞	陸奥産の竜髭菜 将軍 (株式会社 Good field farm/福島県福島市)
		ハニーミニ (TAKA FARM/青森県弘前市)
		スイートコーン (株式会社小山ファーム/兵庫県加古郡稲美町)
		いしまのこだま (たわらや農園/長野県松本市)
		潮風農法スイカ (つよしファーム/新潟県新潟市)
		なる吉のとうもろこし (川越なるかわ農園/埼玉県川越市)
		アップルトマト (東山農園/茨城県行方市)
		ミサトファームの美健トマト® (プチぷよ) (ミサトファーム/福島県大沼郡会津美里町)
		渥美半島産ロピアメロン (水野農園/愛知県田原市)
		清水農園の八色産小玉スイカ (株式会社清水農園/新潟県南魚沼市)
	銀賞	飯塚さんちのきゅうり (飯塚農園/秋田県湯沢市)
		ゆみちゃんのミニトマト (五十嵐利昭/福島県会津坂下町)



野菜ソムリエ

青果部門	銀賞	荘太郎とまと (かわうそ農場/京都府伊根町)
		さらべつきゃべつ (更別村道見農場/北海道河西郡更別村)
		金色の実り (杉浦雄太 杉中園芸/愛知県碧南市)
		谷川農園の桃太郎トマト (谷川農園/北海道安平町)
		朝採りスイートコーン (富田農園/鳥取県大山町)
		朝採りスイートコーン (ホワイト) (富田農園/鳥取県大山町)
		川里きゅうり (馬場農園/埼玉県鴻巣市)
		フラガール (東山農園/茨城県行方市)
		まっつん農園のナス (まっつん農園/茨城県かすみがうら市)
		しろいし 岩塩 玉ねぎ (よしはらふぁーむ/佐賀県杵島郡白石町)
加工品部門	銀賞	谷川農園の桃太郎トマトジュース (食塩不使用) (谷川農園/北海道安平町)

【青果部門】



ふりやスイカ 金色羅皇

出品者：あまいスイカ

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・どこを食べてもとにかく甘い、さらに甘さが濃いことにびっくりしました
- ・スイカとは思えない芳醇な香り。美しい黄金色にも引き付けられる

【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

「金色羅皇」は、とても甘くて美味しい黄色いスイカですが、栽培も難しく、ほぼ市場には出回らない品種です。その中でも、ふりや重石農園にしか作れないのが、「ふりやスイカ 金色羅皇」です。一般的なスイカの平均糖度が9~11度なのに対し、前代未聞の17.5度を記録。「マツコの知らない世界」にもとりあげられました。



なる吉のとうもろこし（ドルチェドリーム）

出品者：川越なるかわ農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：080-9773-1408



【評価員コメント】

- ・甘いだけでなく、ミルキーな味。濃厚なのにサラツとしていて不思議
- ・加熱すると、口の中にはしっかりと甘い香りが残り、後味が良い

【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
毎日夜明けと同時に収穫しています。味の深みを出すためクロレラを使用。アミノ酸、ミネラルを意識して栽培しています。果汁たっぷりのフルーティーな味わい。



陸奥産の竜髭菜 将軍

出品者：株式会社 Good field farm

提供方法：焼く

お問い合わせ：024-573-9946 iihata@kk-intec.jp



【評価員コメント】

- ・甘い野菜が多くなっている中、まず塩味をほのかに感じる媚びない味わい
- ・日なたの草のような香りが良いです

【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
アスパラガス専門農家が水、土にこだわり全てハウスで栽培しています。年二回の土壌検査と週に二回の EC,PH のチェックでアスパラに適した土壌で管理をしています。新鮮でみずみずしくシーズン通して何時でも甘味がある自慢のアスパラガスをご賞味ください。
※糖度約6度で管理をしアスパラ本来の味を壊さないようにしています。



ハニーミニ

出品者：TAKA FARM

提供方法：生食

お問い合わせ：080-3419-8909



【評価員コメント】

- ・最初一口目の甘さが印象的
- ・パッキとした皮なのに、気にならない。うま味たっぷりのジュースが口にあふれる

【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
青森県ならではの厳しい寒暖差を利用し、たっぷりの水で育てる水耕栽培です。ハニーミニは、まるでハチミツのように甘くフルーティーなミニトマト。水分ストレスを与えないため、トマト特有のえぐみがなくトマト嫌いな方でも食べられます。肉厚でありながら皮が口に残らない食感はクセになること間違いなし！



スイートコーン

出品者：株式会社小山ファーム

提供方法：生食・レンジ

【評価員コメント】

- ・コーンポタージュのような味わい。アイスクリームにしてもおいしそう
- ・ひと口噛んだ瞬間に甘い！と叫びたくなるほどの甘さ。水分もジュワツとあふれる。

【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
スイートコーンの甘さと大きさにこだわり、毎年作り続けています。
輪作による土作り、ミネラルを強化。
経験を重ねた丁寧な栽培をしています。
糖度が乗ると言われる早朝に収穫するため、早朝(深夜?) 2時から5時までの暗闇の中で収穫しています。



いしまのこだま

出品者：たわらや農園

提供方法：生食

【評価員コメント】

- ・中心部だけでなく、皮の近くまで甘さがあり均等に楽しめる
- ・パリッと歯切れ良く、清涼感が増す食感です

【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
寒暖差がある標高 780mのかつて川だった特別な土地で栽培したスイカです。土の中に石がごろごろ詰まっているので作業は大変ですが、圃場は水捌けが良く、スイカに適度なストレスがかかるので、シャリ感が強く、甘みと濃さが段違いです。「いしまのこだま」の美味しさがたくさんの方に届きますように。



潮風農法スイカ

出品者：つよしファーム

提供方法：生食

お問い合わせ：080-2002-1460

【評価員コメント】

- ・瑞々しいのにこの濃厚さ素晴らしいです
- ・甘味、うま味が詰まったスイカ、感動して心も整うスイカです

【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
自然の恵をたっぷり受け育ったスイカです。新潟の気候や風土が生み出した、甘味や酸味、食感を堪能できる逸品です。



**なる吉のとうもろこし（味来90）**

出品者：川越なるかわ農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：080-9773-1408



【評価員コメント】

- ・シャクシャクと噛むほどに甘い。ジュースが弾けます
- ・加熱すると香ばしさが加わり、皮も柔らかくとても食べやすい

【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
毎日夜明けと同時に収穫しています。味の深みを出すため、クロレラを使用。アミノ酸、ミネラルを意識して栽培しています。小ぶりですが甘さと風味は格別です。

**アップルトマト**

出品者：東山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：東山 090-4530-8898



【評価員コメント】

- ・甘・酸・塩のバランスがとても良い。特に甘すぎず、塩みが効いている
- ・甘みもしっかりあるが、その分酸味もがっつりある

【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
隔離ベツで栽培された環境化より生み出された
酸味と甘味のバランスが保たれた新感覚のトマトになります。
表面の皮もほんのりと甘さがあり、口のながではエグミ感が広がらないのも特徴の一つです。
味の濃さは、他のトマトを凌駕する存在で、1月に収穫されたトマトはもはやトマトを超えたイチゴ味のトマトです。

**ミサトファームの美健トマト®（プチぷよ）**

出品者：ミサトファーム

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・小さい実の中に濃い味がギュッと詰まっている
- ・皮を感じないくらいの薄い皮とフルーツのような香りに驚きました

【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
ミサトファームの美健トマトは、根域に着目し天気や気温にあわせて水分量を1%単位で微調整を行い栽培しております。徹底した水分管理のもと栽培された「美健トマト」は、濃厚なコクがたまらない一品！高糖度による甘さだけではなく、微かな酸味をフワッと感じ、濃厚なコクが余韻を残します。美健トマト(プチぷよ)は、果皮が薄く、とろけるような食感が新食感と人気の高い商品です。



渥美半島産ロピアメロン

出品者：水野農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://farmmizuno.com/>



【評価員コメント】

- ・見た目の果肉のきめ細かさの通り、まるでシルクのような食感
- ・とにかくトロけます。繊維を感じることなくのでメロンムースのようです

【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

太平洋の潮風と太陽を浴びて育ったロピアメロン。土づくりに力をいれ、海のミネラルを豊富にり入れた農法で育てました。こだわりの有機質肥料は必要最低限の量を、またオリジナルのミネラル活力酢を使用しヘルシーに育てています。とろける食感とまるで旨味ともいえる独特の風味をお楽しみください。



清水農園の八色産小玉スイカ

出品者：株式会社清水農園

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・上品な甘さ、皮目ギリギリまでしっかりと心地よい甘さを楽しめる
- ・ギュッと絞ってグツと飲み干したくなる爽やかさのある香り

【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

スイカは産地はもちろん生産者にとっても味が変わります。ぜひ私の生産したこだわりのスイカを食べていただきたいです。



飯塚さんちのきゅうり

出品者：飯塚農園

提供方法：生食



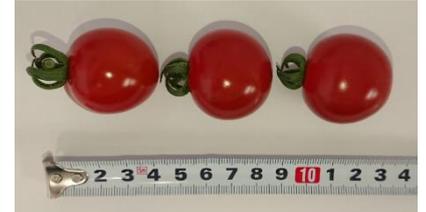
【評価員コメント】

- ・えぐ味が無く噛めば噛むほど甘みが増していきます。
- ・シャキシャキととても瑞々しく皮も口に残りません。中心部はトロっとやわらか



ゆみちゃんのミニトマト

出品者：五十嵐利昭
提供方法：生食・焼く



【評価員コメント】

- ・酸味が無く甘みがくちの中で増していく感じ
- ・焼いても果肉がしっかりしていて食べやすく、加工品のようなおいしさ

【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
糖度よりも旨味を感じられるものを目指して生産しています。



荘太郎とまと

出品者：かわうそ農場
提供方法：生食
お問い合わせ：080-6142-6851

【評価員コメント】

- ・大玉トマトらしい少し青いさわやかな夏の香り
- ・瑞々しくひと口噛むとジュースが滴り落ちるほどたっぷりの水分

【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
とにかく美味しく、美味しくを目指しました。



さらべつきゃべつ

出品者：更別村道見農場
提供方法：生食・蒸す
お問い合わせ：0155-53-2950

【評価員コメント】

- ・生でそのまま、それだけでおいしく食べられる。うまみがつよい
- ・蒸しても歯切れが良く、くたつとならず食感が良い

【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
夏～秋にかけて春キャベツ用のサワー系の品種を生産しています。生のままでそのものの味をお楽しみください。



金色の実り

出品者：杉浦雄太 杉中園芸

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：sugiura@hekinan-farm.com



【評価員コメント】

- ・ふんわりと甘い香りの中に青草のようなワイルドな香りを感じました
- ・加熱すると甘さがさらに濃厚になりコクが強くトウモロコシらしい味わい

【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

川に面したミネラルたっぷりの砂の畑に有機 100%のボカシをふんだんに使っています。砂は乾きやすく水分含量が少ないため、植物自体が根を張り巡らせ、実に旨味が凝縮されます。収穫は夜明けと共に開始され午前中に発送される鮮度抜群のスピード発送です。生で食べることができるほど実がやわらかく、みずみずしい、フルーツのようなプレミアム味来です。



谷川農園の桃太郎トマト

出品者：谷川農園

提供方法：生食

お問い合わせ：hokkaidotomato-1@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・甘み、酸味のバランスが良く甘すぎないのが良い
- ・塩みをしっかり感じる香りはうまみが強そうなので食べる前からおいしそう

【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

樹上熟3段階採りによる特殊栽培で、他には無い旨味を凝縮させた濃厚なトマトです。道の駅、ネット通販では即日完売の人気トマト。農薬使用量9割減の特別栽培の認証を受けています。



朝採りスイートコーン（プレミアム味来）

出品者：富田農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：<https://tomitafarm.base.shop/>



【評価員コメント】

- ・甘くてクリーミーでもさっぱりとした味わい
- ・加熱すると皮がやわらかくなった分果汁感が増します

【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

「野菜嫌い」の目線で作る。だからひと味変わる。自分自身が野菜が苦手だったこともあり、野菜が嫌いな人や苦手な人でも食べられて、おいしいと思える野菜を作りたいという思いで日々取り組んでいます。甘みにうまみをプラスしたひと味違う糖度が20度前後あるスイートコーンとなっています。

**朝採りスイートコーン（ホワイト）**

出品者：富田農園

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：<https://tomitafarm.base.shop/>**【評価員コメント】**

- ・シャキシャキした若い梨のような味わいが感じられ上品な甘さ
- ・一粒一粒しっかりしていて、噛むほどにジュースが弾けます。後味の良い甘さ

【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

「野菜嫌い」の目線で作る。だからひと味変わる。自分自身が野菜が苦手だったこともあり、野菜が嫌いな人や苦手な人でも食べられて、おいしいと思える野菜を作りたいという思いで日々取り組んでいます。

**川里きゅうり**

出品者：馬場農園

提供方法：生食

お問い合わせ：asa.ppbb@gmail.com

**【評価員コメント】**

- ・少し酸味のあるフルーティーな風味が広がります
- ・青みのあるキュウリの香りが後半に向かって口に広がり心地よい

【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

深緑が濃くパリッとみずみずしい食感が特徴です。肉厚で噛めば噛むほどきゅうりの優しい甘みを感じます。こだわりを持った美味しいきゅうりを育てる為に、ビタミンミネラル等の栄養分がバランスよく含まれている米ぬかと微生物の働きを活用した糞を使用し土づくりに力を入れています。

**フラガール**

出品者：東山農園

提供方法：生食

お問い合わせ：東山 090-4530-8898

**【評価員コメント】**

- ・トップは甘く後から爽やかな酸味が広がり口の中にうまみが残る
- ・味のインパクトに比べて香りはおだやか、マイルドな香り

【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

隔離ベットの環境により生み出された、品質重視で管理されたミニトマトになります。濃厚な甘味が口の中で弾け飛ぶ新感覚のトマトになります。表面の皮もほんのりと甘さがあり、一度食べた方々は口をそろえて「美味すぎる」との声を多くいただける程の旨味が凝縮された存在です。



まつつん農園のナス

出品者：まつつん農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：matumatu3@gmail.com



【評価員コメント】

- ・甘いだけではなく、食べているうちにうまみがじっくり出てくる
- ・ナスの風味がしっかりあり味わい深い

【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

農園では堆肥や有機質肥料を主に土作りをして茨城県特別栽培基準内で栽培しています。一般的なナスに比べて柔らかくて、焼くととろけるぐらいの食感です旨味が出ます。シンプルに焼いて食べるのもいいですが、漬物や天ぷらでも楽しめます。普段は直売所やスーパーに卸しております。



白井市 岩塩 玉ねぎ

出品者：よしはらふあーむ

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：sinbishi.yo@gmail.com



【評価員コメント】

- ・生だと口に入れたときは甘いのに、どんどん辛みが出てきてとてもパワフル
- ・焼くと玉ねぎ？と思うようなフルーツのような香り

【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

佐賀県の有明海干拓地のミネラル分をたっぷり含んだ土壌で土作り、減農薬、味にこだわり岩塩・酢などを使用し栽培しました。「安心・安全・おいしい」をモットーに挑戦と日々勉強の繰り返しです。直売所で、今まで玉ねぎ嫌いの主人が食べられたよ！と嬉しいお言葉をいただきました。辛みの少ない甘い玉ねぎをお届けします。



<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】



谷川農園の桃太郎トマトジュース（食塩不使用）

出品者：谷川農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ： hokkaidotomato-1@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・うまみがしっかりあるトマトジュース。このまま野菜を刻んで入れたらガスパチョです
- ・甘み、酸味、塩み、うまみがすべて強く味わえる濃厚なジュース

【生産者のこだわり・おすすりのポイント】 ※エントリーシートより抜粋
ジュースの原料には、道の駅や通販サイトで完売必至の濃厚なトマトを使用し、美味しい旬の時期である 6 月に収穫されたものだけを使用した、こだわりのトマトジュースです。



<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