



2023年8月21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8月度結果  
【青果部門】金賞7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。8月度分を当月9日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

**8月度 受賞品目一覧**

青果部門	金賞	デラウェア (漆山果樹園/山形県南陽市)
		清水農園の八色産金色ラオウ (株式会社清水農園/新潟県南魚沼市)
		清水農園の八色産スイカ (株式会社清水農園/新潟県南魚沼市)
		果汁弾けるホホワイトコーン (しもありす マンふぁーむ/岩手県気仙郡住田町)
		いしまのこだま (ひとりじめ) (たわらや農園/長野県松本市)
		ほおぼりっち (なまらファーム 渡邊充康/北海道小樽市)
		枝豆 (らららファーム/高知県高岡郡四万十町)
	銀賞	ベジアート VegeART® (新澤農園/福島県西会津町)
		プレミアム極上大玉「こまがた家の八色のスイカ」 (株式会社こまがた農園/新潟県南魚沼市)
		たかはし農舎のきゅうり (株式会社たかはし農舎/秋田県美郷町)



## 【青果部門】



### デラウェア

出品者：漆山果樹園

提供方法：生食

お問い合わせ：漆山果樹園 0238-43-3739



### 【評価員コメント】

- ・甘さと完熟感、キリッとした酸味が交互に出てきて飽きない
- ・甘みが強くほのかな酸味で酸味の抜け方がとても良く、甘味を際立たせている

### 【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

山形県南陽市で90年以上続くぶどう農家です

南向きで日当たりの良い斜面で1房ずつ丁寧に向き合いながら、デラウェアや大粒ぶどうなど30種類以上を育てています。

太陽の光をいっぱい浴びた朝採りのデラウェアは、糖度が高く適度な酸味もあり、夏バテ防止にもぴったりの人気品種です。



### 清水農園の八色産金色ラオウ

出品者：株式会社清水農園

提供方法：生食



### 【評価員コメント】

- ・スイカとは違う南国フルーツのような、柑橘のような味わいを感じました
- ・果汁がとても多く口いっぱいに広がり、蜜のような果汁

### 【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

スイカは産地や生産者の栽培方法により味が変わります。清水農園のスイカを是非ご賞味ください。



### 清水農園の八色産スイカ

出品者：株式会社清水農園

提供方法：生食



### 【評価員コメント】

- ・強い甘さとしたたり落ちるほどのおいしさのジュースが溢れ出す
- ・ほのかに青く瑞々しい香り

### 【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

スイカは産地や生産者の栽培方法により味が変わります。清水農園のスイカを是非ご賞味ください。



## 果汁弾けるホワイトコーン

出品者：しもありす マンふぁーむ

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ：[eon\\_forest@yahoo.co.jp](mailto:eon_forest@yahoo.co.jp)



### 【評価員コメント】

- ・生食は濃厚でとてもクリーミーまるでゼラート
- ・加熱すると濃厚さが増し増し、トウモロコシの風味が加わりより深い味わい

### 【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

甘さは勿論のこと、とにかく果汁の瑞々しさを味わって頂きたい！そんな想いでフルーツの様な食感に仕上げましたので、まずはぜひ生で食べて頂き、加熱したクリーミーな味と食べ比べをしてみてください。



## いしまのこだま (ひとりじめ)

出品者：たわらや農園

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://tawarayanoen.thebase.in>



### 【評価員コメント】

- ・皮の近くまで均等に甘く果肉の詰まりも良く、味が凝縮され濃厚
- ・味がギュッと詰まっっていて濃厚で甘い

### 【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

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。



## ほおぼりっち

出品者：なまらファーム 渡邊充康

提供方法：生食

お問い合わせ：なまらファーム 090-1549-7510(渡邊まで)



### 【評価員コメント】

- ・とても濃厚、あま味も強いがうま味もスゴイです
- ・果肉がしっかりしているのにとってもジューシー

### 【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

「ほんとうに おいしいものを作り 届ける」それがなまらファームのモットーです。「海の街」とも呼ばれるこの街で、海の恵みも農業に活かすべく、魚粕などの肥料もふんだんに使用し、ミネラルたっぷりの土づくりを心がけ、加えて除草剤や化学肥料を使わずに育てたミニトマト『ほおぼりっち』口いっぱいほおぼってお楽しみください。



## 枝豆

出品者：らららファーム

提供方法：茹でる

お問い合わせ：[rararafarm\\_i@yahoo.co.jp](mailto:rararafarm_i@yahoo.co.jp)



### 【評価員コメント】

- ・フワッと甘味が広がり長く余韻をたのしめる
- ・豆の味が濃く幾重にも広がる味わい

【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  
香りが良く、甘くて味の濃い枝豆です。  
一度食べたら病みつきになる味です。



## ベジアート VegeART®

出品者：新澤農園

提供方法：生食



### 【評価員コメント】

- ・なんとも爽やかな味わい。シャキシャキと音を立てて味わえる。皮は気にならない
- ・噛むほどにしっかりと甘味がある。しっかり目の味付けでも合いそうです

【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  
作物がより良く成長できる栽培方法に力を入れ、さらに良食味の生産物を少しでも多く収穫することを目的に日々頑張っています。その差別化のために 2012 年ベジアート (VegeART) を商標登録し、世に出すためにどうしたらいいのかを探ってきました。そして今度このサミットに挑戦する運びとなりました。



## プレミアム極上大玉「こまがた家の八色のスイカ」

出品者：株式会社こまがた農園

提供方法：生食

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



### 【評価員コメント】

- ・甘みの中にまるで塩を振ったかのようなうま味を感じました
- ・爽やかなしつこくない甘さ、食感もシャキシャキとスッキリな味わい

【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  
新潟県南魚沼市で栽培される「八色西瓜」は、南魚沼市が誇るブランドスイカです。  
非常に高い糖度に加えて独特なシャリ感、旨味を持ち、知る人ぞ知るスイカとして数多くのファン達の舌を唸らせています。しかし生産者が限られており、全国的には出回らない為、ある意味幻のスイカと言っても過言ではありません。「こまがた家の八色のスイカ」は、八色西瓜発祥の地である大和町(現:南魚沼市)で栽培されています。



## たかはし農舎のきゅうり

出品者：株式会社たかはし農舎

提供方法：生食

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



### 【評価員コメント】

- ・キュウリ好きに好まれるスツキリとした青々した良い香り
- ・雑味が無く噛むごとに甘みとうま味が追いかけてくる

### 【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

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 代に渡って胡瓜作りに励んでまいりました。

徹底した品質管理で胡瓜を育てており、胡瓜本来のおいしさを追及した秋田で評判の胡瓜です。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。

## <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（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 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

加工品部門受賞無し

### ■ 「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](mailto:summit@vege-fru.com)