



2023年10月13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10月度結果
【青果部門】最高金賞2品 金賞2品 銀賞6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。10月度分を当月11日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

10月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	シャインマスカット (片平果樹園/福島県福島市)
		レンコン (松原レンコンファーム/千葉県香取市)
	金賞	えのやんれんこん (榎本和浩/茨城県土浦市)
		いしまの SUN 南水 (たわらや農園/長野県松本市)
	銀賞	永遠星(とわぼし) (きりちゃんふぁ〜む/茨城県常総市)
		さきたまめ (行田豆吉クラブ/埼玉県行田市)
		長ネギ (株式会社元気もりもり山森農園/神奈川県三浦市)
		大人の芳醇トマト ほれまる (寺坂農園株式会社/北海道空知郡中富良野町)
		サンプルーン (Nakamura Farm/北海道余市郡仁木町)
		ひなたのきゅうり (ひなたきゅうり/群馬県桐生市)



【青果部門】



シャインマスカット

出品者：片平果樹園

提供方法：生食

お問い合わせ：katahira@kdp.biglobe.ne.jp



【評価員コメント】

- ・甘みが広がりジューシーで濃厚。果肉のボリュームがすごい
- ・プリッと食感。柔らかく皮が口に残らない

【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

毎年、自家製堆肥にて土壌の基礎を作り、ロボット草刈り機を導入し、草丈を一定に管理する事で、急激な土壌環境の変化を抑え、ストレスを与えない樹作りをしています。房数と粒数を制限して、一粒一粒の美味しさを大切にしています。本当に美味しい福島の葡萄を全国に届けたいです。



レンコン

出品者：松原レンコンファーム

提供方法：蒸す

お問い合わせ：<https://www.matsubara-renkon.com/>



【評価員コメント】

- ・甘みがとても強い、サツマイモのような甘さでした
- ・柔らかくホクホクした食感で、噛んでいるとシャキシャキの食感も楽しめて、飽きない

【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

今回エントリーさせてもらった金澄 20号は甘味が強く、シャキシャキした食感と甘みが特徴です。煮込むことで滑らかな食感になりとてもおいしいです。栽培には拘っており堆肥舎を借り堆肥の再発酵熟成堆肥を作っております。そして肥料バランス、PH管理をしっかりした状態で作付けしております。



えのヤンれんこん

出品者：榎本和浩

提供方法：蒸す

お問い合わせ：lotusroots3@gmail.com



【評価員コメント】

- ・甘さの後に少しの塩み、うまみが顔を出してきて、味わい深い
- ・しっかりと食感があるのに、歯切れが柔らかい

【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

もともと肌の白いれんこんができる田んぼだったので味に物足りなさがあり、5年以上前から土づくりをして納得のいくれんこんができました。ぜひお楽しみください。



いしまの SUN 南水

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】

- ・口の中にアロマのような華やかな風味が広がる
- ・はちみつのような濃厚な甘みと、それを支える酸味。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

寒暖差がある標高 780mの特別な土地で栽培しています。石間（いしま）の圃場は水捌けが良く、濃い味の梨が育ちます。また果物袋をかけない栽培方法で、お日さまの恵をしっかりと届け、甘みの強い梨が生まれます。鳥や虫の被害や、スレ傷などもできますが、おいしい梨を届けたいという思いで、この育て方を選んでいきます。



永遠星（とわぼし）

出品者：きりちゃんふあ〜む

提供方法：蒸す

お問い合わせ：0297-44-4534



【評価員コメント】

- ・外皮がやわらかく、とろけるような食感
- ・ポリポリと楽しい食感、柔らかさと弾力も楽しめる

【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

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、その堆肥のもつ潜在能力を 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。

**さきたまめ**

出品者：行田豆吉クラブ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：shimada10@city.gyoda.lg.jp

行田市環境経済部農政課



【評価員コメント】

- ・小さな豆の一粒一粒から、うまみが飛び出してくる
- ・ほのかに塩みを感じる香りが食欲をそそる

【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

江戸時代から行田市にて生産されている、品種改良されていない在来種の枝豆です。茹でた時に、枝豆の良い香りが広がり、食べるとコクと風味が豊かな枝豆です。

品種改良されていないため、栽培が難しく、生産者数も少ないですが、行田市に代々受け継がれてきたおいしい枝豆を大切に受け継ぎ、育てています。

**長ネギ**

出品者：株式会社元気もりもり山森農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：<https://farm-yamamori.com/>

【評価員コメント】

- ・トロツとした食感、歯切れが良く繊維が口に残らない
- ・ツンとする辛さや香りが無く、上品な甘さ

【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

有機肥料だけを使用して育てたミネラル豊富なネギです。お料理のメインでも脇役でもおいしく召し上がって下さい。

**大人の芳醇トマト ほれまる**

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ：0120-366-422

寺坂農園株式会社



【評価員コメント】

- ・果汁が多く、のど越しが良く、程よい酸味もある
- ・花のような華やかな香りで余韻が長く続く

【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

「ほれまる」は通常の子トマトより少し大きめで食べ応え抜群。子トマト特有の皮の薄さに、大玉トマトの様な味わい深い果肉は口の中での満足感は格別です。程よい酸味と甘さのバランスが絶妙で、完熟収穫なのでうまみが濃いのも魅力。食べた後の甘みと香りの余韻が強く、次から次へとほおぼりたくなる美味しさです。



サンプルー

出品者：Nakamura Farm

提供方法：生食

お問い合わせ：<https://flnakamurafarm.com/>



【評価員コメント】

- ・酸味と甘みが適度なバランス、どちらも力強い
- ・皮の酸味と実の甘さがちょうど良く、甘すぎず優しい味わい。特に皮がおいしい

【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

産地の限られるフレッシュプルーン。樹上完熟にこだわりフレッシュならではの美味しさをお届けします。とれたてはサクッとジューシー。軸の周りにシワがよってくると追熟状態。しっとり濃厚な味わいに変化します。

北海道の寒暖差が生み出す果肉の甘さとプルーンの持ち味、皮周りの酸味の絶妙なハーモニー。樹上で完熟させた生プルーンをぜひお楽しみください



ひなたのきゅうり

出品者：ひなたきゅうり

提供方法：生食

お問い合わせ：090-7222-2239



【評価員コメント】

- ・噛むと甘みのある水分が口に広がる
- ・果肉の澄んだ薄緑色をそのまま表現しているような瑞々しく清涼感のある味

【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

きゅうりのおいしい特徴を出すため日々勉強しています。減農薬で安心安全に愛情をこめきゅうりの栽培を行っています。クセの無い爽やかな香り、えぐみが無く噛むごとに野菜が持つ甘みを感じ、皮が薄く柔らかく、口に残らず瑞々しい、どなたにでも好まれるきゅうりです。



<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