



2024年4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 2024年4月度結果

【青果部門】 金賞7品 銀賞10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。4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。

## 4月度 受賞品目一覧

		4月度 受賞品目一覧			
青果部門	金賞	スーパーフルーツマトでてるて姫 (有限会社 NKK アグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市)			
		スーパーフルーツマト (有限会社 NKK アグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市)			
		極 (大野 進/北海道余市郡仁木町)			
		アスパラガス (川内 貴史/北海道上川郡鷹栖町)			
		陸奥産の竜髭菜 将軍 (Good field farm/福島県福島市)			
		極上九条ネギ (SENTE/秋田県秋田市)			
		SOLANOSPÉCIALITÉ (越後姫) (そら野ファーム/新潟県新潟市)			
	銀賞	スーパーフルーツミニトマトオレンジ (有限会社 NKK アグリドリーム/茨城県桜川市)			
		大熊さんのえびなミニトマト (大熊農場/神奈川県海老名市)			
		鹿沼のいら (かめまにら合同会社/栃木県鹿沼市)			
		ブルームきゅうり (しなやかファーム/三重県四日市市)			
		おいCベリー (SEN's Berry Farm/宮崎県えびの市)			
		長寿の源 (花井一好/三重県桑名郡木曽岬町)			
		Farmers Villa Ume ピーマン (Farmers Villa Ume/鹿児島県志布志市)			
		横地愛菜園のセロリ (横地愛菜園/愛知県田原市)			
		香りニラ (横地愛菜園/愛知県田原市)			
		胸やけしないエシャレット (楽農の集いまっすぐ/静岡県浜松市)			
		加工品部門	銀賞	下仁田産下仁田ねぎ味噌 (上州下仁田屋(神戸農園/群馬県下仁田町)	



## 【青果部門】



### スーパーフルーツトマトてくて姫

出品者：有限会社 NKK アグリドリーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：[0296-57-2956](tel:0296-57-2956) 協和園芸開発株式会社



## 【評価員コメント】

- ・強い甘みの余韻が長いので、印象に残りやすく、酸味、コクもある
- ・さわやかで、うまみの詰まった香り。香りの余韻に浸っています

## 【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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、小ぶりなフルーツトマトの常識を覆す、これまでになかった大玉で味が濃く甘い（糖度 9 度以上）トマトができました。ぎゅっしり果肉でゼリーが少なく、食感也大満足。全トマトを業界最高峰の選果機で糖度・形を測定し、出荷。おいしい感動と安心・笑顔をお客様までお届けします！



### スーパーフルーツトマト

出品者：有限会社 NKK アグリドリーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：[0296-57-2956](tel:0296-57-2956) 協和園芸開発株式会社



## 【評価員コメント】

- ・ギュッと果肉が締まって、うまみ凝縮。一口噛むとうまみの爆弾が弾ける
- ・しっかりした甘みと酸味のバランスが良く噛めば噛むほど味わい深い

## 【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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、味が濃く甘い（糖度 9 度以上）トマトができました。ぎゅっしり果肉でゼリーが少なく、食感也大満足。全トマトを業界最高峰の選果機で糖度・形を測定し、出荷。おいしい感動と安心・笑顔をお客様までお届けします！



### 極

出品者：大野 進

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：[446kun@ezweb.ne.jp](mailto:446kun@ezweb.ne.jp)



## 【評価員コメント】

- ・皮のサクサクした食感の中に、柔らかすぎない果肉
- ・甘い！うまみも強く最後に爽やかな酸味が残る、すばらしい

## 【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

「お客様を笑顔に」をモットーにしている当農園は、北海道有数の果樹産地にあり、寒暖差を活かしたミニトマト栽培を研究し、オランダの水耕栽培用品種の中から高糖度の品種を選定、根域を制限して有機液肥にて土壌栽培した、甘さと酸味のバランスが絶妙で、うまみと食感にこだわったサクサク甘いミニトマト。糖度 10 度以上をオリジナルブランド「極」として販売。

**アスパラガス**

出品者：川内 貴史

提供方法：蒸す

お問い合わせ（購入先）：[kawauchi\\_farm@ymail.ne.jp](mailto:kawauchi_farm@ymail.ne.jp)

## 【評価員コメント】

- ・瑞々しい、蒸し焼きしても水分は中に保たれ、味も濃厚。塩みもある
- ・甘いだけでなく、ほんのりとした渋みがアクセントとなり、おいしさをさらに強調

## 【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

完熟牛糞堆肥をしっかり入れてアスパラガスが住みやすい環境作りを心がけております。積雪が残る3月上旬より加温を行い、少しでも早くお届けできるよう目指しております。4、5月は朝晩の寒暖差が非常に大きく厳しい環境ですが、一層甘みを強くし、非常にみずみずしいアスパラガスに育ちます。

**陸奥産の竜鬚菜 将軍**

出品者：Good field farm

提供方法：蒸す

お問い合わせ（購入先）：<https://www.good-field-farm.co.jp/>

## 【評価員コメント】

- ・根元から穂先まで濃厚なうまみがぎっしりつまっている
- ・香もほんのり甘くて飲み込んだ後に残るふわっとした甘い独特の香りが広がる

## 【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

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。一番美味しいといわれる春アスパラの新鮮でみずみずしく甘味が強い自慢のアスパラガスをご賞味ください。

**極上九条ネギ**

出品者：SENTE

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ（購入先）：018-835-6111 マルダイ本部「青果担当まで」

## 【評価員コメント】

- ・噛むほどにキリッとした辛味が出てくるので、薬味として最適
- ・加熱すると、ツンとした辛みが穏やかになり、他の食材とうまく調和する

## 【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

秋田の豊富な天然資材である男鹿のニガリや横手八沢木白土などを使い、土作りにこだわりました。また、有機肥料を用いることで、香り高く、食感もしなやかで、甘い仕上がりになっています。ネギが嫌いな方もネギ好きになるうえに、プロの方々からも「全てのネギに変わりうる逸品」という評価を頂いております。



**SOLANOSPÉCIALITÉ**

出品者：そら野ファーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：<https://solano-store.com/>

## 【評価員コメント】

- ・ 甘いとろりとした香りで、口の中では、しっかり酸味を感じ爽やか
- ・ しっかりした、甘み、酸味のバランスが素晴らしい。どこをたべても楽しめる

## 【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

越後姫は果肉が柔らかく輸送に向かない為、新潟県外にほとんど出回ることがない幻のいちごと言われています。当園の越後姫は天然成分由来の養分を葉から吸わせる特別な栽培方法を採用し、いちご1株に対して1つの芽になるように管理することで、一粒一粒に栄養が行き渡り、甘味と酸味、旨みと香りが凝縮した味となっています。

**スーパーフルーツミニトマトオレンジ**

出品者：有限会社 NKK アグリドリーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：[0296-57-2956](tel:0296-57-2956) 協和園芸開発株式会社

## 【評価員コメント】

- ・ パンツとくる酸味はまるで柑橘のよう、甘みと酸味のバランスが良く濃厚

## 【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

糖度と味の濃さにこだわったミニトマトです。少しでも食べやすいようにヘタを取った状態で試験販売を行なっております。すぐ食べられる感動を目指して生産者一同、がんばって栽培してまいります！

**大熊さんのえびなミニトマト**

出品者：大熊農場

提供方法：生食



## 【評価員コメント】

- ・ 甘み、酸味のバランスがよく、酸味がスッと消えるキレの良い味

## 【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

皆様の毎日の食卓に選ばれる価格帯で、小さな幸せを感じるようなうまみを目指しています。ハウス内の環境制御、データ蓄積のために ICT 技術を導入し、ハウス内の環境変化を確認しながら栽培に取り組んでいます。また、コンテナ流通や出どころ確かな野菜残渣を利用した堆肥を使用するなど環境保全型農業を進めています。



## 鹿沼のにら

出品者：かぬまにら合同会社

提供方法：茹でる

お問い合わせ（購入先）：0289-78-0459 かぬまにら合同会社



### 【評価員コメント】

- ・香ばしい食欲をそそる香で、噛むたびに青々とした香りが鼻を抜けます

### 【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

通常には栽培期間 20 日から 25 日に収穫しますが、かぬまにら合同会社のには栽培期間を 30 日以上かけて収穫します。日照時間が長い鹿沼の土地と日光のおいしい雪解け水でじっくり育てることで、葉がやせることなく、肉厚で、水分量の多い、一定の品質を保ったにらをご提供しています。



## 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：[shinayan@shinayaka.me](mailto:shinayan@shinayaka.me)



### 【評価員コメント】

- ・苦み、渋みが少なく優しい味わい。青臭い香りというより、爽やかな香り

### 【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

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。



## おいCベリー

出品者：SEN's Berry Farm

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：080-5590-0817 センズベリーファーム



### 【評価員コメント】

- ・甘みが豊かで、支える酸味もしっかりあるので、味にボリューム感が出ておいしい

### 【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

おいCベリーはいちごの中でも赤色が濃く、味も濃厚で爽やかな酸味を醸し出す風味豊かな美味しいイチゴです。道の駅などの直売所でも人気No.1で、当園のいちご狩りのお客様からは大絶賛で、すぐになくなってしまいます。



## 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】

- ・フルーティで爽やか、鼻の奥に残る香りが甘酸っぱくて心地よい

【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  
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おります。この味を楽しんでいただきたいです。直接販売が始まっていませんが、こちらも近々始まる予定です。



## Farmers Villa Ume ピーマン

出品者：Farmers Villa Ume

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ（購入先）：090-4743-4005 梅沢健太



### 【評価員コメント】

- ・とにかく瑞々しい。うまみの水分がはじけ飛び、爽やかな香り

【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  
私たちはピーマンを冬から春にかけて栽培しピーマン特有の苦みを抑え、老若男女問わず食べてもらえるピーマンを栽培しています。天敵を5種類使いできるだけ農薬に頼らない栽培に努めています。完全土日祝日休みを実現し、「子育て支援」「新規就農支援」に特化した取り組みを行っています。



## 横地愛菜園のセロリ

出品者：横地愛菜園

提供方法：生食・焼く



### 【評価員コメント】

- ・加熱すると、生では感じなかった酸味が出てとてもフルーティーで驚いた

【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  
農薬は極力減らし、発酵酵素で香りの良さを、アミノ酸主体の有機質肥料で甘味、旨味を植物生理の根拠から求めて栽培しています。  
化学窒素を使用せず、土の栄養分で殆どを補っていますので、雑味が無く、優しい味わいに育っています。



### 香りニラ

出品者：横地愛菜園

提供方法：生食・焼く

【評価員コメント】

- ・繊維が硬すぎず、サクッと歯切れの良さが印象的。後味のピリッとくる辛味も印象的

【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

農薬は極力使用せず、アミノ酸主体の発酵有機質肥料で香り、甘味、旨味を植物生理の根拠から求めて栽培しています。化学窒素を使用せず、土の栄養分で殆どを補っていますので、葉肉がやわらかいので歯ざわりがよく、焼き調理では香りがしっかりと楽しめます。



日本野菜ソムリエ協会



### 胸やけしないエシャレット

出品者：楽農の集いまっすぐ

提供方法：生食・レンジ

お問い合わせ（購入先）：<https://www.r-t-massugu.net/>

【評価員コメント】

- ・外見も美しく、はじめからはじめまでおいしい。心地よい辛み、後引く味

【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

畑から最速 6 時間、遅くても 48 時間以内にお客様へ出荷、お届けします。エシャレットの鮮度は日本一だと自負しています。また、その味、風味、爽やかな辛み、糖度、を感じてもらえたら幸いです。糖度は、最大で 21 度あります。一度でいいので食べてみてください。



## <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】

**下仁田産下仁田ねぎ味噌**

出品者：上州下仁田屋（神戸農園）

提供方法：そのまま

お問い合わせ（購入先）：<https://shimonitaya.stores.jp/>

## 【評価員コメント】

- ・濃厚ですが、瑞々しいネギがプラスされていることで、くどく無く後味スッキリ

## 【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

希少で栽培が難しい下仁田産下仁田葱を 100%使用。生のまま甘みの強い軟白部分のみを 90g（1本 120g 中）材料とし、果肉の歯ごたえと甘さ、厳選された味噌が絡み合います。着色料なし、保存料なし、化学調味料なしの無添加商品です。冬季のみ流通する下仁田葱の旨味を通年味わうことができるよう開発しました。

## &lt;加工品部門 評価概要&gt;

## ■ 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



## ■「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](mailto:summit@vege-fru.com)