



2024年9月10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9月度結果  
 【青果部門】最高金賞1品 金賞6品 銀賞7品  
 【加工品部門】金賞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。9月度分を当月6日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

### 9月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	ロイシーコーン（株式会社北海道興農社／北海道勇払郡安平町）
	金賞	non-no（NIKI series 東 優也さん／北海道余市郡仁木町）
		バターナッツカボチャ（さんぼ農園／新潟県新潟市）
		しあわせ無花果～ピオレソリエス～（ハッピーファーム／大阪府羽曳野市）
		シャインマスカット（長田農園／愛知県碧南市）
		ゴールデンシャインマスカット（株式会社Okano Grape Garden／静岡県浜松市）
		ニセコメロン（高橋農園／北海道ニセコ町）
	銀賞	東広島青ナス（あらちゃんファーム／広島県東広島市西条町）
		濃 -NOU-（大野 進さん／北海道仁木町）
		NIKI nico-ニキニコ-（NIKI series 東 優也さん／北海道余市郡仁木町）
コク甘フルーツマト（北海道Uファーム／北海道余市郡仁木町）		
ぶどうを肥料にしたしあわせ無花果（ハッピーファーム／大阪府羽曳野市）		
はざまFiggyのいちじく「中身が紅いやつ」（はざまFiggy／香川県仲多度郡まんのう町）		
シャインマスカット 燦-san-（フルーツランド外塚農園／茨城県かすみがうら市）		
加工品部門	金賞	eto farmのいちごジャム（eto farm 江藤健次さん／福岡県うきは市）

#### 【青果部門】



#### ロイシーコーン

出品者：株式会社北海道興農社

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：

090-6871-3203（直売所サックルズファーム）



#### 【評価員コメント】

・採ってから多少時間が経っているはずなのに、生でもこの甘さでえぐみを感じないことに感動です。加熱したのも完璧！甘さとうまみが一気に口の中で弾けます

・生でいただくと、個性ある甘みが強く感じられて止まらないおいしさ！加熱するとやさしい甘さに変わりました。食卓で家族や仲間と、ナマ・加熱の両方を味わい、食べ比べを楽しみたくなるスイートコーンでした！

【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

畑には、緑肥と完熟堆肥をすき込み、微生物を活発にして土の状態を良くしています。収穫は、1番果のみを収穫し、その日に出荷します。生で食べたときは実がはじけてシャキシャキとした歯応えが心地良く、濃厚な甘さとジューシーさはとてもおいしいです。ゆでると優しい甘さになりますので、ご堪能下さい。発送した商品の中には、召し上がり方のほかに、生産者独自のおすすめの一品や保存方法が書かれているしおりを入れています。



#### non-no

出品者：NIKI series 東 優也さん

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://azumanouen.base.shop/>

<https://poke-m.com/producers/289410>



#### 【評価員コメント】

・とにかく甘くてびっくり。濃厚な甘さが口の中に広がりました。後から酸味が出てきましたが、飲み込んででもまだ口の中に甘みの余韻が残りました

・噛んだ瞬間、しっかりと甘みをダイレクトに感じる事ができる。おやつ感覚でパクパク食べられる、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

北海道仁木町の肥沃な土壌で、ミニトマトを栽培面積を狭くし自分の目で見て管理しています。昼と夜の寒暖差で、おいしさを増しているミニトマトを樹上完熟でのみ収穫することを徹底。圃場環境をデータ化して、温度・湿度・日射量を見ながらその日ごとにミニトマトにとって最適な土壌水分量を決めています。



### バターナッツカボチャ

出品者：さんぼ農園  
提供方法：生食・焼き



#### 【評価員コメント】

・生食では、バターナッツがこんなにも甘みがありフルーティーだということを初めて知りました。白ワイン・ビネガー・オリーブオイルでマリネして、たっぷり食べたい。加熱するろ、甘みをしっかり感じ、味わいも濃厚で食べ応えがありました

・生でいただくと爽やかな甘さで、新たなカボチャの味わい方を知る喜びにつながりますね！ 加熱すると、とろけるような甘さ、うまみも口に残りました

#### 【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

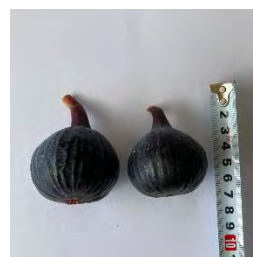
有機栽培のバターナッツカボチャ。土壌分析と施肥設計、太陽熱養生処理を行い、土にこだわって作っています。切ったときに漂う甘い香りは、まるでフルーツのよう。オープンで焼くと、濃厚なうまみと甘みが感じられます。スープにして、こっくりとした風味を楽しむのもおすすめです。



### しあわせ無花果～ビオレソリエス～

出品者：ハッピーファーム  
提供方法：生食  
お問い合わせ（購入先）：

<https://www.happyfarm.jp/>



#### 【評価員コメント】

・とろけるように甘く、舌にねっとり絡みつく蜜の甘さが煮詰めたように濃厚で、口いっぱい幸せが広がりますね

・甘みの中に重厚感のあるうまみを感じ、少量でも十分に満足できる極上のスイーツのようでした

#### 【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

化学合成農薬を極力控え、地域資源を循環させて持続可能な農業を目指しています。地域のぶどう畑で出る廃棄枝やワインの搾りかすといった廃棄物を肥料にしてイチジクを栽培しています。市場に出回らない黒いちじく「ビオレソリエス」は、濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴的で、上質なデザートのような味わいを楽しめます。



### シャインマスカット

出品者：長田農園  
提供方法：生食  
お問い合わせ（購入先）：0566-48-1039



#### 【評価員コメント】

・食べ進めると、強い甘みから濃厚なうまみに変化。印象に残る深みを感じる味。ジューシーでみずみずしい

・圧倒的な存在感で、ひと粒でも食べ応えと満足感がありました。甘みが強く、パティシエが手間をかけて作ったスイーツのようでした

#### 【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

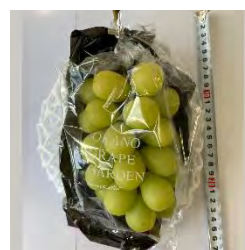
皮ごと食べることができ、パリッとした食感、お口の中に広がる爽やかな香りで上品な味わいです。まさにブドウの王様！ 大切に大切に育てたシャインマスカットをぜひお召し上がりください！



### ゴールデンシャインマスカット

出品者：株式会社 Okano Grape Garden  
提供方法：生食  
お問い合わせ（購入先）：

<https://okanograpegarden.com/>



#### 【評価員コメント】

・口に入れた途端にふわっと甘みが広がり、それがずっと続いてとても濃厚。疲れが取れていくような、「自分にご褒美」という味でした

・幹熟に近い黄色で、甘さも濃厚。刺激があるくらい、口の中に強い甘みが長く続きました。酸味は少なく甘さに特化している

#### 【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

有機質肥料（エビ・鶏ガラ・魚カス）などをふんだんに使用し、バランスを整えて栽培しています。完熟したシャインマスカットを、極限まで気に実らせておくことで黄色くなり、甘みが凝縮されます。甘みが非常に強く、食べた方はビックリし

ています。



### ニセコメロン

出品者：高橋農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<http://www.takahashi-farmette.com>



#### 【評価員コメント】

・爽やかな甘みの中に濃厚なコクも感じられ、最高の状態でいただけていることに幸せを感じました。後味爽やか！

・口の中に入れると、香りから感じるよりは爽やかで優しい味。濃厚というより爽快感のある甘さ。皮近くは青さが残っており、青肉メロンの良さを残した王道の味

【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

「高橋農園」のメロンは高糖度で、みずみずしく香りと甘みのバランスが取れた自慢のメロン。三代に渡り受け継がれてきた経験と技術を生かし、化学肥料を可能な限り使わず、牛の堆肥と有機肥料を使用する農法で育てています。通常の倍にあたる約6回の剪定作業や、こまめな温度・湿度・水分管理で高品質なメロンに仕上げています。

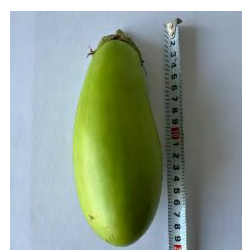


### 東広島青ナス

出品者：あらちゃんファーム

提供方法：生食・焼き

お問い合わせ（購入先）：090-2867-3525



#### 【評価員コメント】

・生では、皮を切り落としていただいているため、クセがなく噛むほどにほんのり甘みも感じるような印象でした。加熱すると、濃厚なうまみを強く感じました。素材を加熱しただけでこのおいしさ。調味料をプラスしたらどんな味に変化するのか楽しみ

・生＝刺身で食べたい！ 生でも濃い味を保っている。加熱＝とても甘く、味付けしたのかと思うほどの濃厚さです。焼き目の香ばしさと相まって、苦みも取り込み全体のバランスが良い味わいでした。調味料との相性も良さそうです

【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

栽培期間中、化学農薬・化学肥料・除草剤不使用で、アミノ酸やミネラル施用、土壌微生物の活用など天然由来の資材の力を借りて味の濃い野菜を作っています。東広島青ナスは広島伝統野菜のひとつで、綺麗な黄緑色をしており、毎年種取りを行っています。果肉は緻密で甘みがあり、加熱するととろけるような食感がクセになります。



### 濃 -NOU-

出品者：大野 進

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

090-2050-0866（大野さん携帯）



#### 【評価員コメント】

・小さな実にギュッと旨みが詰まっている。あまみもしっかり、でも甘ったるくはない。アクみも感じられず、いくつでもいける。最後まで口の中に残るのは、甘み

・甘過ぎず、さっぱりしていながらも塩みのようなうまみもあり、上品なジュース（加工品）のように後味も良かったです

【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

通常のミニトマトの3分の1収穫しかない「メグちゃん」は、栽培が難しく生産者が少ない希少品種です。甘みの後に来る適度な酸味と食感の良さで、濃い味トマトが好きな方に人気があるため、当園で試行錯誤しながら作り続けています。栽培方法を研究して、さらに甘みと酸味のバランスを良くし、良品のみ「濃-NOU-」として販売しています。



### NIKI nico-ニキニコ-

出品者：NIKI series 東 優也

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://azumanouen.base.shop/>

<https://poke-m.com/producers/289410>



#### 【評価員コメント】

・甘みは強い方ではないが、酸味も少ないため結果的に甘みを感じる。うまみの凝縮はすばらしく、全体にバランスが取れている。口の中に最後まで残るのは、ほんのりとした甘み

・とてもジューシーで、ひと粒で喉の渇きが潤う感じがしました。甘さもくどくないので、ひとつ、またひとつと飽きずに食べ続けられる味わい

【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

北海道仁木町の肥沃な土壌でミニトマトを栽培面積を狭くし自分の目で見て管理しています。昼と夜の寒暖差で美味しさを増しているミニトマトを樹上完熟でのみ収穫することを徹底。圃場環境をデータ化して温度・湿度・日射量を見ながら、その日ごとにミニトマトにとって最適な土壌水分量を決めている。



### コク甘フルーツトマト

出品者：北海道Uファーム

提供方法：生食・ジュース

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



#### 【評価員コメント】

・生食では、甘みの中にほど良い酸味も感じられる。万人に好まれる食べやすいミニトマト。ジュースにすると、トマト本来の甘み・うまみがギュッと凝縮した濃厚な味わいでした

・そのままいただくと、しっかりと濃く甘い。とても甘いフルーツのようです。しかも、甘いだけではなく酸味もあり、さっぱり感もあります。うまみもコク、おいしいです。ジュースは、さらに味が濃く感じられおいしいです！

#### 【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

北海道で海洋深層水やお酢、海藻エキスなど自然由来の肥料を中心に使い、食べたときに「お！うまっ！」と驚き、喜んでもらえる味を目指して日々栽培しています。ただ甘いだけではなく、後に残るコクやうまみもあり、ジュースなど加熱調理しても違ったおいしさをお楽しみいただけます！



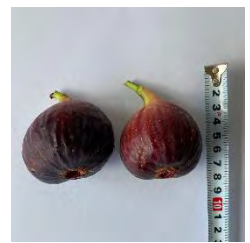
### ぶどうを肥料にしたしあわせ無花果

出品者：ハッピーファーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://www.happyfarm.jp/>



#### 【評価員コメント】

・口にした瞬間、驚きの甘さが広がりうっとりしてしまいました。白い部分はミルクィーのよう。中心部は濃厚な甘さで、甘さの違いも分かります

・ほんのりとした甘みがクセになる、これぞイチジクといった味。万人に好まれる、後引くおいしさでした

#### 【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

化学合成農薬を極力控え、地域資源を循環させて持続可能な農業を目指しています。羽曳野市は、イチジクとブドウの産地でワイナリーもあります。ぶどう畑の廃棄枝やワインの搾りかすといった廃棄物を肥料に変えて、イチジクを栽培しています。羽曳野の恵みたっぷりの朝採り完熟いちじくをご賞味ください。

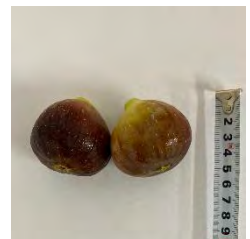


### はざま Figgy のいちじく「中身が紅いやつ」

出品者：はざま Figgy

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：<https://hazama-farm.com>



#### 【評価員コメント】

・甘みにほど良い酸味がプラスされ、後味スツキリ爽やかな印象でした。味が濃いのにくどくない！ なかなか出合えないイチジクでした

・甘いだけではなくしっかりと酸味もあり、コクがある。ケーキやパフェなどのデザートにも、使い方次第で活躍できる味わい

#### 【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

いちじく(蓬莱柿)の産地で西洋いちじくを栽培しています。今回のいちじくは、一見当り障りのない外見ですが、カットして中身を見ると鮮やかな紅色が映えます。甘さは控えめですが酸味がはっきりと感じられ、奥行きのある味わいを楽しめます。比較的女性のリピーターが多く、このように指名をいただきます。「中身が紅いやつ」。



### シャインマスカット 燦-san-

出品者：フルーツランド外塚農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://www.fl-totsuka.com>



#### 【評価員コメント】

・甘さの中にほのかに酸味があり、そのバランスの良さが爽やかな味わいになっていると思います

・強い甘みとコクのあるうまみ。存在感が強く残る濃い味のシャインマスカット。食べ応えあり

#### 【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

簡易雨よけ栽培で、その年の気候の味を味わっていただきたいです。土壌微生物が

活発になる資材・肥料を投入しているため、年々おいしくなっています。

### <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】



#### eto farm のいちごジャム

出品者：eto farm 江藤健次

お問い合わせ（購入先）：道の駅うきは、にじの耳納の里



#### 【評価員コメント】

・甘みの中にしっかりとした酸味も感じられ、後味爽やかな印象。イチゴをしっかり感じられる味。濃厚さもプラスされてうまみたっぷり

・甘さがしっかりありながら、イチゴ本来の酸味もあり、果実感が残っていておいしいです

#### 【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

土作りにこだわった完熟イチゴを使用。甘さを控えて、イチゴのおいしさを最大限に出しています。香りや色が抜けないように火加減を工夫しています。

### <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生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 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  
生かすため、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