

2024年10月11日

農産物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10月度結果  
 【青果部門】金賞4品 銀賞10品  
 【加工品部門】金賞1品 銀賞4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9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	金賞	ミサトファームの美健トマト（ミサトファーム／福島県会津美里町）
		れんこん（野中利徳さん／佐賀県白石町）
		神果 シャインマスカット（フォレストファーム／島根県出雲市）
		れ組メロン（株式会社れ組農園／茨城県つくば市）
	銀賞	農家が恋したズッキーニ永遠星（きりちゃんふあへむ／茨城県常総市）
		ごほう美ナス（賀川元史さん／栃木県真岡市）
		甘うま野菜白なす（アグリーホンマ／新潟県柏崎市）
		えのやんレンコン（榎本 和浩さん／茨城県土浦市）
		大和ルーシュ（中仙道 怜さん／北海道栗山町）
		とろける里芋【とろりん】（はらべ畑 杉正農園／愛知県西尾市）
加工品部門	金賞	恋するマロン（森田房幸さん／北海道和寒町）
		特秀品 シャインマスカット（山形フルーツファームベガッタ／山形県東村山郡山辺町）
	銀賞	特秀品 超大粒 雄宝（山形フルーツファームベガッタ／山形県東村山郡山辺町）
		羽曳野バイオレット（藤井農園／大阪府羽曳野市）
		ほしいも(シルクスイート)（Niseko Tasty／北海道ニセコ町）
		美味しい農家×美味しいシエシリーズ【コーンスープ】（品の店 勇菴／福島県郡山市）
		ほしいも(べにはるか)（Niseko Tasty／北海道ニセコ町）
		100%桃しほりジュース「しほく」（産直農園しゅうたの畑／福岡県うきは市）
とろけて香る茄子麻辣（賀川元史さん／栃木県真岡市）		

**【青果部門】**



**ミサトファームの美健トマト**

出品者：ミサトファーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://misatofarm.stores.jp/>



**【評価員コメント】**

- ・プチとした皮目が破れると、中から芳醇な濃厚さを帯びたトマトジュースが飛び出してくる。思わず「おいしい！」と声が出そう
- ・甘みと酸味のバランスが良く、味の濃さも抜群。フレッシュなトマトジュースを飲んでいるような味わい。皮を噛みしめていると、ジワジワとうまみが出てきて後味も楽しめました

**【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**

当園は福島県会津にある小さなフルーツトマト専業農園です。特別な栽培方法にて水分調整などの栽培管理を行い、とことん食味にこだわり生産しております。「ミサトファームの美健トマト」は、甘いだけじゃない、濃厚なコクとうまみがジュワツと口の中で弾ける芳醇なミニトマトです。



**れんこん**

出品者：野中利徳

提供方法：生食・蒸し

お問い合わせ（購入先）：090-7392-0104



**【評価員コメント】**

- ・「何コレ？ ナニコレ？ おいしい!!」。めちゃくちゃ美味!!
- 食感も歯応えも味も、全部おいしい!! 舌に触れた瞬間の甘み、噛むごとにうまみと甘みが繰り返し口内で追いかけてきて驚きました
- ・生では、すっとした味。クセもなく、サラダ以外の付け合わせにもなりそうです。蒸しでは、噛めば噛むほど甘みが口の中に広がりうまみが増していく感じがします

**【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**

土作りに力を入れています。堆肥を散布し、微生物を活用して分解を促進。ま

た、アミノ酸を中心とした自然由来の液肥を、1週間に1度葉面散布しています。



### 神果 シャインマスカット

出品者：フォレストファーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：090-3635-5761



#### 【評価員コメント】

- ・口に入った途端、「おいしい！」と声が出た。豊かな甘みに爽やかな酸味が乗り、かぐわしさまで感じるすばらしい味わい。パーフェクトです
- ・糖度がとても高い。ただ甘いのではなく、マスカットの香りと食べ応えある食感と、すべてのバランスが整っていてパーフェクトな味わい

#### 【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

1房1キロオーバーの市場にはなかなか出荷されることのないシャインマスカットです。たくさんの葉っぱで太陽の恵をいっぱい浴びて、しっかりとした甘さなのにスッキリとした後味で何粒でも食べてしまうおいしさです。良質な堆肥や自然由来の有機物をたくさん使用しています。



### れ組メロン

出品者：株式会社れ組農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：<https://farm.regumi.net>



#### 【評価員コメント】

- ・とても上品で上質なきれいな甘みに、下支えするきれいな酸味もあり、いくらでも食べられる味わい。喉元を過ぎても爽やかな甘みがアフターに残り、思い出深い味わいとなる。皮目近くまでおいしい
- ・断面から、食べずとも分かる良い芳香ですと鼻から抜けるぜいたくな香り。高級感。甘いがさっぱりしていて、パクパクと食べられてしまう。香りも良いので、食べた後の余韻もとても残る。てっぺんまで甘かったです

#### 【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

何種類ものメロンを試験栽培し、食味の優れた品種を選定。完熟堆肥や有機肥料はもちろんとして、多彩なミネラルを使い土作り。1本の苗に1果のみを生育。ギリギリまで樹につけておき、熟し加減と食感のバランスが良いタイミングで収穫。「今まで食べたメロンの中で一番おいしい」を目指して栽培しています。



### 農家が恋したズッキーニ永遠星

出品者：きりちゃんふあ〜む

提供方法：蒸し焼き

お問い合わせ（購入先）：0297-44-4534



#### 【評価員コメント】

- ・噛むと、ジュワーツとズッキーニのおいしいジュースが口いっぱいに広がり、口内を満たしてくれました。爽やかな甘みの後にかすかなうまみと塩み。太さも食べ応えがあり、何個でも手が伸びます
- ・すっきりした喉越しとうまみ。噛むほどに滋味深い甘みと塩みと、さまざまに味わえる。何とでも合いそうで、想像が膨らみました

#### 【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

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、その堆肥の持つ潜在能力を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。



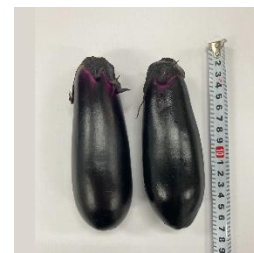
### ごほう美ナス

出品者：賀川元史

提供方法：焼き

お問い合わせ（購入先）：

[kagawa.motobumi@heartich-farm.com](mailto:kagawa.motobumi@heartich-farm.com)



#### 【評価員コメント】

- ・フルーツを感じさせるような甘みに、下支えする酸味もあり味わいをふくよかに感じる。焼き目の香ばしさもプラスに働く
- ・ほんのりと感じる渋みと甘みに、焼いたスモーキーな酸味も重なって複雑になり、噛むほどに深みを感じる

#### 【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

【普段の食卓に ちょっとだけ「ご褒美」を】をブランドコンセプトとして、スーパーで手に入れる一般消費材のナスではなく、大切な方やいつも頑張っているあなたへのご褒美としてのナスを目指して作ったブランドです。有機物と微生物を生かした土で育てられた、ナス本来の甘みを感じていただけるナスをご堪能ください。



### 甘うま野菜白なす

出品者：アグリーホンマ

提供方法：焼き

お問い合わせ（購入先）：info@yukihotaru.jp



#### 【評価員コメント】

- ・うまみがジワジワ出てきて、一品成立のごちそうナス。肉と合わせても負けないけれど、主張し過ぎない万能型。上部に行くほどまるやかさを感じました
- ・ほんのりと甘みが口の中を多い、たっぷりのうまみが後から長く続く。ずっと食べ続けたいような塩みを含むようなうまみの味わいを感じる

#### 【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

魚のアラから作られたアミノ酸の有機肥料を使い、甘み・うまみのある野菜に育ちました。アクの少ないナスで、焼くととてもジューシーでうまみのある知るがとてもおいしいです。



### えのやんレンコン

出品者：榎本 和浩

提供方法：生食・蒸し



#### 【評価員コメント】

- ・おいしい!! 甘さと食感が最高。蒸しただけでこんなにおいしいなんて! 塩や醤油など、少し塩みを加えて食べたくなりました
- ・生だと、しっかりとデンプン質を感じる粉っぽさ。加熱したらさぞ甘いだろうと思わせる味でした。加熱すると、案の定ほんのり甘く、このままでいくらでも食べられそうなほど良い甘さ

#### 【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

「もっと食べたい」「また食べたい」と思えるれんこんを作りたいと思い、土作りからこだわって、有機質をメインに肥料バランスを気にしながら育てました。シンプルにソテーして塩のみの味付けで食べると止まらなくなりますよ。ぜひお楽しみください。



### 大和ルージュ

出品者：中仙道 怜

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：080-9004-2011



#### 【評価員コメント】

- ・おもしろい、紫と黄のところで味が違う!! 紫のところはアントシアニンを感じ、少し紫芋のような風味を感じました。黄のところは甘みが強い。いろいろな調理やアレンジを試してみたい!! 触った指先がしっかり染まるところもおもしろい

・生では、甘過ぎず味が濃過ぎずミルクィな味わいがとても食べやすかったです。加熱すると、香りだけでなく味も香ばしい! ほど良い甘みがとても食べやすい

#### 【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

当初は北海道では気温が低く栽培が困難とされていた大和ルージュ。北海道栗山町で私が2022年、大和ルージュの栽培に挑戦し北海道で初めて成功することができました。そこから2年をかけて大和ルージュの栽培方法を確立し、農薬・化学肥料不使用で栽培しました! とても美しい赤色で、トウモロコシの香りが強くサツマイモのような優しい甘みとコクがあり栄養価が高く、おいしいとうもろこしです。



### とろける里芋【とろりん】

出品者：はらぺこ畑 杉正農園

提供方法：蒸し

お問い合わせ（購入先）：090-9126-4103



#### 【評価員コメント】

- ・舌触りと同じく味も上品。デンプン質のねっとり感はあるモノの、すっと口の中でひとつが大きめでしたがそのまま全部食べられます。口の中でホクホクしながら、溶けるようです

・ねっとり&ほくほく、おいしいサトイモ。甘みとうまみのバランスが良い。かすかな塩みも感じ、おいしさを広げる

#### 【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

口当たりなめらかでクリーミーな味わい。常識をくつがえすほどの新食感! その名も、「とろける里芋【とろりん】」。絶対においしい里芋を作るために、さらさら



な砂地で有機物配合の独自肥料をふんだんに使い、徹底した水分管理を行いました。誰よりも大きくて粘りが強く甘い、純白な里芋をお楽しみください！



### 恋するマロン

出品者：森田房幸

提供方法：レンジ加熱



#### 【評価員コメント】

・こっくりと甘い、栗のようなおいしさを感じる。このままで、スイーツ的なおいしさがある

・香りや色濃い見た目を裏切らないカロリー味！ 「栄養が詰まってる〜」って感じる味。甘さを主張させたものとは違って、良い熟れ加減でありつつミネラル感と優しい甘さがコク深い味わいで、味濃いです

【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

カボチャの生産量日本一の和寒町で、株が弱らないようにマルチの大きさに合わせて肥料の散布を行い、収穫時にヘタがコルク化した状態のみ収穫し、約1カ月専用の風乾所でキュアリングを行い、出荷前に食味を行い出荷しています。皮が柔らかくネットリした食感で味付けをしなくても、濃いカボチャのうまみを感じられます。



### 特秀品 シャインマスカット

出品者：山形フルーツファームベガッタ

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://begatta.shop-pro.jp/>



#### 【評価員コメント】

・甘みと酸味のバランスが良い。甘いだけでなく、ブドウ本来の酸味がしっかりあるのが個人的には好みです

・バランスがとても良い。「甘さが足りない？」と一瞬思いましたが、しっかり口内でコクのある甘さが追いかけてきて絶妙なバランス

【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

さわやかな甘さと、マスカットの香りのバランスが取れたシャインマスカットです。カルシウムや鉄・マグネシウムなど、ミネラルを豊富に使用した土作りによって生み出された極上の逸品をお召し上がりください。



### 特秀品 超大粒 雄宝

出品者：山形フルーツファームベガッタ

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://begatta.shop-pro.jp/>



#### 【評価員コメント】

・爽やか〜。ひと口頬張ると果汁で満たされて、幸せな気分になります。さっぱりとした甘さがスッキリしていて、この大きさで何個でも食べたくなりました。ブドウのような、梨のような、リンゴのような、楽しい果実

・甘みも酸味もさっぱり爽やかな味わい。濃過ぎず、薄過ぎず、のどを潤すのにちょうど良い濃さ。暑い日に食べたい味

【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

シャインマスカットの交配品種である「雄宝」は、和梨のような爽やかな甘みが特徴です。超大粒で1粒が卵サイズにもなる超大粒で、食べ応え抜群です。カルシウムや鉄・マグネシウムなど、ミネラルを豊富に使用した土作りによって生み出された極上の逸品をお召し上がりください。



### 羽曳野バイオレット

出品者：藤井農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://www.shop-fujii.com/?pid=162022777>



#### 【評価員コメント】

・とろ〜りと甘い、が、甘さに終わらずきれいなやさしい酸味もあるので、とても味わいのバランスが良い。ミネラル的なうまさも感じ、とてもおいしいイチジク

・品の良い甘みが口にフワッと広がり、その甘さが鼻まで届いて柔らかい甘さに包まれました。この上品さが良いですね

【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

1粒1粒確認しながら樹上完熟で収穫することに一番こだわっています。さらに糖度が上がるように反射シートを敷くことで光合成を促進させる栽培方法を取り入れ

ています。このようにして収穫した果実の中から見た目・熟度を見極めて厳選したのが、全体の約 3%しか取れないプレミアムないちじく『羽曳野バイオレット』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】



#### ほしいも(シルクスイート)

出品者：Niseko Tasty

お問い合わせ（購入先）：070-4460-0130



#### 【評価員コメント】

・うまみがギュッと凝縮していて、イモの甘みと香ばしさが爆発している。それなのに品があり、くどくない。ヨーグルトと一緒に食べてもおいしそう。すばらしい味をありがとうございます

・自然なサツマイモの甘みが凝縮されているようです。濃いお茶屋コーヒーを飲みながらいただきたいです。シルクスイートが生かされています

【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

従来のほしいもとの違いは、開封後すぐに食べられるよう柔らかく仕上げてあります。小ロット生産のため、仕込む時期により甘みが変わります。ニセコ限定商品です。



#### 美味しい農家×美味しいシェフシ リーズ【コーンスープ】

出品者：品の店 勇菴

お問い合わせ（購入先）：逸品の店 勇菴 024-953-8728、または有限会社ニッケイファーム 024-966-0213



#### 【評価員コメント】

・クリーミーなコーンのうまみの伸びが良い。ほど良いツブツブ感も楽しく、おいしさを引き立てる

・塩みが先に来て持続しつつも、甘みと融合しとても良いバランスになっています。食中でも飲める、料理としてのスープ

【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

トウモロコシをスープの状態でもおいしく召し上がっていただきたく開発しました。トウモロコシの甘みや香りを最大限に味わっていただくために、イエローコーンとホワイトコーンをバランス良く合わせたところも、食べながら感じていただきたく思います。最高のトウモロコシのスープです。



## ほしいも(べにはるか)

出品者：Niseko Tasty

お問い合わせ（購入先）：070-4460-0130



### 【評価員コメント】

・ねっとり、まったり、粘性の高いおいしい干しイモ。甘み度が高いが、爽やかさもあるので食べ飽きない

・和菓子のような上品な甘みと余韻。イモ本来の味を伸ばした加工が素晴らしい

【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

従来のほしいもとの違いは、開封後すぐに食べられるよう柔らかく仕上げられています。小ロット生産のため、仕込む時期により甘みが変わります。ニセコ限定商品です。



## 100%桃しぼりジュース「しふく」

出品者：産直農園しゅうたの畑

お問い合わせ（購入先）：090-8417-0760



### 【評価員コメント】

・大好きな〇二家ノピーチネクターが大幅バージョンアップ。酸っぱさが爽やかで、大人のぜいたくジュース

・キレイな桃の甘みに、爽やかな酸味も含み、桃のおいしさがとてもよく引き出されている。飲み口も良く、大変おいしく感じる

【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

「一杯の贅沢、いっぱい幸せ」水分量調整なし！ 果汁だけで作った究極の濃厚桃ジュース。旬の桃を丸ごと搾った贅沢な一杯。添加物ゼロ。純粋で濃厚な桃の味わい。まるで果実をそのまま飲んでいるような感覚になります。優良品の良い桃も贅沢に使用し、水での水分量調整は一切していません。贅沢な一口をお楽しみ下さい。



## とろけて香る茄子麻辣

出品者：賀川元史

お問い合わせ（購入先）：

kagawa.motobumi-heartich-farm.com



### 【評価員コメント】

・しっかり辛み!! 辛党の私でも満足できる、パンチのある辛みが良いです。花山椒のピリッと感もあって、ご飯のおともにバツグン

・花椒のインパクトがおいしい。熱々のご飯に乗せてビールとともにいただきたい。最初、辛みのインパクトが強過ぎると思ったが、うまみが全面に出てきておいしい

【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

茄子を日常の食卓のお供にさせていただくために、1年以上をかけて開発した、常温保存できる麻婆茄子の瓶詰。創作中華のシェフによるレシピ開発と、独自の調理工程で日本初の茄子入りの麻婆茄子の加工品となっている。添加物・化学調味料不使用の、花椒の香る本格麻婆茄子をご堪能ください。



## <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 東京都中央区佃 1-11-8 ピアウエストスクエア 1F

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

東京都中央区佃 1-11-8 ピアウエストスクエア 1F TEL：03-6278-8456